

Flüsse der Genüsse

Tournedos vom Rind- und Kalbsfilet auf zweierlei Saucen mit sautierten Eierschwammerln und Kürbis-Kartoffel-Strudel

Für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: aufwendig

Zubereitungszeit: Vortag ca. 2 Stunden

30 Minuten

Zutaten

Kürbis-Kartoffel-Strudel – Fülle:

200g Kürbiswürfel, 200g Kartoffelwürfel gekocht, 1 Zwiebel, je 1 Paprika (rot, gelb, grün), gewürfelt, Salz, Pfeffer, etwas Kümmel (je nach Wunsch auch Curry oder Ingwer), etwas Öl

Strudel:

Strudelblätter, 100g Butter zum Bestreichen, 120g Semmelbrösel geröstet, 1 Ei, 100 gehackte Kürbiskerne

Portweinsauce:

Naturbratensaft, 1/8 l Rotwein, 1/8 Portwein

Cognacrahmsauce:

1/4 l Gemüsefond, 2 EL Mehl, 1/16 l Obers (Sahne), Muskat, Estragon, 4 cl. Cognac

Tournedos:

400g Rinderfilet, zugeputzt und portioniert, 400g Kalbsfilet oder –rücken zugeputzt und portioniert, Salz, schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen, Worcestershire Sauce, etwas Öl zum Braten

Sautierte Eierschwammerl:

300 – 400g Eierschwammerl (Pfifferlinge) geputzt, Salz, Pfeffer, frische Petersilie gehackt

Zubereitung

In einer Pfanne Kürbiswürfel, gekochte Kartoffelwürfel, Zwiebel sowie die bunten Paprikawürfel anrösten und mit Salz, Pfeffer, Kümmel (je nach Wunsch auch Curry oder Ingwer) würzen. Überkühlen lassen.

Semmelbrösel unter ständigem Rühren in einer Pfanne anrösten. Strudelblätter ausrollen mit zerlassener Butter bestreichen und mit den gerösteten Semmelbröseln bestreuen. Darauf die Fülle verteilen, Strudel rollen, mit Ei bestreichen und mit gehackten Kürbiskernen bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr ca. 25 Minuten backen.

Naturbratensaft mit Rotwein einreduzieren lassen, mit 1/16 l Portwein aufgießen und nochmals eindicken. Vor dem Anrichten nochmals mit dem restlichen Portwein abschmecken.

Gemüsefond mit Einmach binden und einkochen lassen, mit Obers aufgießen, mit Muskat, Estragon und Cognac abschmecken.

Rinder- und Kalbsfilet mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Worcestershire Sauce würzen. Im heißen Öl beidseitig anbraten (Rinderfilet je nach Wunsch rare, medium oder well done), aus der Pfanne nehmen und warm rasten lassen.

Im Bratenrückstand die Eierschwammerln anrösten, mit Salz, Pfeffer und frischer Petersilie würzen.

Anrichten:

Auf dem Teller die beiden Saucen zu je einem Drittel verteilen, die Tournedos aufsetzen und mit den gerösteten Schwammerln überziehen. Im 3. Drittel den Strudel anrichten.