

# *Eat, letters and deco*

## **SURF ,N' TURF IM PISTAZIEN-KNUSPERMANTEL UND VANILLE BEURRE NOISETTE**

Für 4 Portionen

♥ Hauptgericht / speziell / mittelschwer

Zubereitungszeit: 50 min  
Bratzeit im Ofen: 8-10 min

### **Zutaten:**

#### **Fleisch**

etwas Olivenöl zum Anbraten  
4 Rindsfilet-Medaillons à 200 gr  
4 TL Senf  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
1 Ei

#### **Pistazien-Mantel**

6 Scheiben Toastbrot ohne Rinde, in kleine Würfel geschnitten  
80 gr Pistazien ungesalzen, fein gehackt  
4 EL Olivenöl

#### **Beurre Noisette**

120 gr Butter  
2 Vanillestengel, Samen ausgekratzt

#### **Zusätzlich**

4 Riesencrevetten  
Salz und Zitronenpfeffer

#### **Nach Belieben**

Microgreens oder Blüten zur Deko

### **Zubereitung:**

1. Das Fleisch 1 Std. vor der Zubereitung aus dem Kern nehmen, um Raumtemperatur annehmen zu lassen.
2. Alle Zutaten für die Ummantelung in eine Schüssel geben und gut vermischen, bis zur weiteren Verwendung auf die Seite stellen. Zum „Panieren“ in einen Teller mit hohem Rand geben.
3. Für die Beurre Noisette; die Butter mit den Vanillesamen in einer hoher Pfanne aufkochen, auf mittlere Hitze reduzieren und für 5 min köcheln lassen. Nun auf kleinster Stufe zugedeckt warm halten.
4. Das Fleisch in einer Bratpfanne mit etwas Öl kurz und heiss auf beiden Seiten anbraten. (Gesamt 1 min) Aus der Pfanne nehmen. Der Backofen auf 200 Grad /Umluft vorheizen.
5. Die Medaillons mit dem Senf einreiben und salzen und pfeffern. Danach im Ei tunken und sofort am Rand entlang in die Toast-Pistazien Panade drücken. Auf ein Blech, welches mit Backfolie belegt ist, setzen.
6. Im Ofen bei 200 Grad / mittlere Rille in 8-10 min à point medium braten. (Kerntemperatur 58)
7. In der Zwischenzeit die Crevettes in etwas Öl 2-3 min anbraten und warm halten. Die Beurre Noisette durch ein feines Sieb abseihen.
8. Anrichten; Das Filet auf Teller geben, die Crevettes entweder darauf legen oder mit einem kleinen Spiess einstecken. Die Beurre Noisette darüber träufeln und nach Belieben mit etwas Microgreens dekorieren. Sofort servieren!

Ein ungewöhnliches, so delikates Hauptgericht! Die Beurre Noisette lässt sich 1-2 Std im Voraus zubereiten. Danach aber nicht in den Kühlschrank stellen. Bei Verwendung einfach nochmals kurz aufwärmen.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

*Jelinda K.*

