



Rinderfilet mit Balsamico Essig und Sellerie-Mandelpüree

Zutaten für 2 Personen

- 240 g Rinderfilet
- 6 EL ORO d'Italia Aceto Balsamico di Modena I.G.P
- 200 g Sellerie
- 60 g Mandeln
- 100 ml Sahne
- 2 EL Öl
- Meersalz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 100 g Rucola



Schritt 1: Das Püree

Den Sellerie in Würfel schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Mandeln und den Sellerie hinzugeben. Sahne und etwas Wasser hinzugeben und 25 Minuten köcheln lassen. Mit Meersalz würzen und anschließend pürieren.

Verwendete Produkte



Schritt 2: Das Rinderfilet

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Rinderfiletstreifen anbraten und mit Meersalz würzen. Den ORO d'Italia Aceto Balsamico di Modena I.G.P. dazugeben. Zusammen mit dem Püree servieren.