Rinderfilet mit Sellerie-Mandelpüree

Zarte Rinderstreifen mit würzigem Balsamico

Leicht | 2 Portionen | 40 min.



Rinderfilet in Verbindung mit Balsamico Essig ist sehr typisch in der italienischen Küche. Dieses Gericht wird häufig als zweiter Gang – auch secondi piatti genannt – serviert. Das Aromaspiel zwischen dem säuerlich abgelöschten Rinderfilet, dem süß-cremigen Sellerie-Mandelpüree und dem leicht scharfen Rucola lässt jeden Gaumen nach mehr verlangen. Und die nussige Note der Mandeln rundet das Gericht perfekt ab.

Zutaten

240 g Rinderfilet

6 EL 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: Die Vorbereitung

Schneide zuerst den Sellerie in Würfel. Dann kannst du in einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Mandeln und den Sellerie hineingeben. Als nächstes noch Sahne und etwas Wasser hinzufügen und 25 Minuten köcheln lassen. Anschließend kannst du mit Meersalz würzen und die Masse pürieren.

Schritt 2: Das Rinderfilet

Jetzt nur noch das Fleisch zubereiten: Erhitze dazu in einer Pfanne Olivenöl und brate die Rinderfiletstreifen darin an. Würze sie mit Meersalz und gib den Aceto Balsamico di Modena I.G.P. dazu. Jetzt kannst du auch schon anrichten! Gib das Püree auf einen Teller, verteile darauf das Rinderfilet und garniere mit frischem Rucola. Incredibilmente delizioso!

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte