



Sehen · Probieren · Genießen
Schaalgasse 18, Solothurn



Rindstournedos mit Pfefferfrischkäse an Cognacsauce

für 4 Personen

1 Schalotte
4 Rindstournedos à ca. 150 g
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1-2 EL [VOM FASS Rapsöl](#)
1 TL Butter
1 Knoblauchzehe
1 Rosmarinzweig
4 EL [VOM FASS Cognac „Réserve“](#)
Ca. 80g Pfefferfrischkäse
1,5 dl Rindsfond
1 dl Rahm

Backofen samt Kuchenblech auf 150°C vorheizen. Schalotte hacken. Tournedos mit einer Küchenschnur binden, damit sie schön in Form bleiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im [Öl](#) auf jeder Seite 2 Min. scharf anbraten. Temperatur reduzieren. Butter, Knoblauch und Rosmarin begeben. Tournedos mit der Butter-Öl-Mischung immer wieder übergossen und 3-4 Min. weiterbraten. Schalotte dazu geben und kurz dünsten. Mit [Cognac](#) ablöschen. Tournedos im Cognacfond wenden und auf das vorgewärmte Blech geben. Pfefferfrischkäse in 4 Scheiben schneiden und auf die Tournedos legen. Im Ofen 4-5 Min. fertig garen.

Knoblauch und Rosmarin aus dem Cognacfond entfernen. Bratsatz mit Rindsfond auflösen. Rahm begeben. Sauce etwas einkochen. Mit Salz abschmecken.

