

Rindsfiletmedaillons mit Lebkuchenkruste *Weihnächtliche Schlemmereien!*

La Mise en Place:

40 g weiche Kekse, 30 g weiche Butter, 2 Zweiglein Petersilie, Zesten und Saft von 1 Orange, 1 TL Lebkuchengewürz, 1 kleine Hdv. Rosinen, Olivenöl, 300 g Rindsfiletmedaillons, Pfeffermühle

Die Vorbereitung:

Kekse zerbröseln und mit der weichen Butter gut verrühren. Die Petersilie hacken. Orangenzesten und Saft mit Lebkuchengewürz, Petersilie und Rosinen unter die Butterkekse rühren. Kühl stellen.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Rindsfiletmedaillons darin von jeder Seite zwei Minuten scharf anbraten. Hitze reduzieren und das Fleisch unter gelegentlichem Wenden fünf Minuten braten.

Aus der Pfanne heben und mit Pfeffer bestreuen.

Das Gratinieren:

Die Lebkuchenmasse auf den Medaillons ausstreichen und unter dem heißen Grill des Backofens nur gerade zwei Minuten gratinieren.

Das passt dazu:

Kartoffelstock und ein grünes Gemüse

