






Schlemmerschnitte mit Kaviar

 Leicht  25 min  4 Personen

Zutaten

- 50 g Osietra Kaviar
Art.-Nr. 81562 auf
www.deutscheesee.de/shop
- 2 Schalotten
- 1 Tomate, groß
- ½ Bund Schnittlauch
- 100 ml passierte Tomaten
- Tabasco
- Meersalz, hochwertig
- Pfeffer
- 4 Scheiben Toastbrot
- 2 EL Butter
- 4 Rinderfiletmedaillons à 60 g
Art.-Nr. 29022 auf
www.deutscheesee.de/shop
- Olivenöl zum Braten

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Für die Tomatensugo die Schalotten fein würfeln. Tomate vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die passierten Tomaten mit Tabasco, Salz und Pfeffer pikant würzen. Schalotte, Tomate und Schnittlauch unterrühren.

Schritt 02

Toastbrot mit einem runden Ausstecher auf die Größe der Medaillons bringen und in Butter goldgelb ausbacken. Buttercroûtons auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt 03

Rinderfiletmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl für 2-3 Minuten je Seite braten. Medaillons kurz ruhen lassen.

Schritt 04

Auf jeden Buttercroûton einen Esslöffel von dem Tomatensugo geben, jeweils ein Rinderfiletmedaillon daraufsetzen und mit Kaviar garnieren. Schlemmerschnitten mit dem restlichen Tomatensugo servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür