



HUG Dessert-Tartelettes Carré 7 cm

Rindsfilet vom Luma-Beef mit Sprossen im Tartelette, begleitet von marinierten Erdbeeren und Olivenstaub

Rezept von Rolf Caviezel, freestylecooking GmbH in Grenchen, Kochbuch Ecken & Kanten

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

200 g	Erdbeeren
5 g	Zucker
15 g	Grand Marnier
100 g	schwarze Olivenscheiben
4 Würfel	Luma-Beef Rindsfilet
	Olivenöl
4 Stück	Dessert-Tartelettes Carré 7 cm
	verschiedene Sprossen



Zubereitung:

Die Erdbeeren in kleine Würfel schneiden und mit Zucker und Grand Marnier marinieren. Die Olivenscheiben im Ofen bei ca. 140 C° trocknen lassen, danach herausnehmen und mit einem Mörser zerstossen. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, das Rindsfilet darin rosa braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tartelettes diagonal halbieren, eine Hälfte mit den marinierten Erdbeeren füllen, die zweite Hälfte zusammen mit dem Rindsfilet darauf setzen und mit Sprossen und Olivenstaub garnieren.

