



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

Zutaten: Sellerie, Olivenöl, Mandeln, Sahne, Wasser, Meersalz

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

Zutaten: Olivenöl, Rinderfiletstreifen, Meersalz, Aceto Balsamico di Modena I.G.P, Rucola

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.oro diparma.de/italienische-rezepte