

## Rotwein - Sauce:

400 g Rindsfilet, in 4 Medaillons

g

Salz, Pfeffer

Die Tournedos würzen.

1 El Bratbutter

erhitzen. Tournedos in der heissen Pfanne

anbraten. Mit der Bratenschaufel leicht an

drücken, damit der Kontakt mit der Pfanne

optimal ist. Das Fleisch soll saignant gebra

## unterdessen:

2 Eiweiss zu Schnee geschlagen

unter die ausgekühlten Kräuter mischen, auf die

Tournedos verteilen und unter dem Grill kurz überbacken.

## Anrichten:

Die Sauce auf heisse Teller verteilen, die Tournedos darauf setzen.

Dazu: (Beispiel) Gemüsespaghetti, gedämpfter Chicorée, gemischtes Frühlingsgemüse, Kefen, u.v.m.