

Zutaten

- 1 EL Sherry
- 1 EL Sherry-Essig
- 4 cl Walnussöl
- 4 cl Olivenöl
- 2 cl Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 200 g Rinderfilet
- 40 g Rucola
- 50 g gehobelter Manchego
- 3 g schwarze Oliventapenade
- 15 g Pinienkerne, geröstet
- Salz
- grober Pfeffer

Hauptgang

Rinderfiletröllchen mit Manchego & Sherry-Vinaigrette

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Rinderfiletröllchen mit Manchego und Sherry-Vinaigrette. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Zutaten in einen Becher geben und mit dem Zauberstab mixen. Gewürze und Kräuter hinzugeben, abschmecken.
2. Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Öl rundherum scharf anbraten. Im Backofen bei 80 °C Umluft ca. 20 Minuten „medium“ garen. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 57 °C haben. Fleisch gegen die Faser in Scheiben schneiden und würzen. Auf die Scheiben dünn die Tapenade streichen, den Salat, Käse und Pinienkerne darauf gleichmäßig verteilen, anschließend einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Zum Schluss mit der Vinaigrette marinieren.