



# Rinder- Tournedos mit Senf - Estragon - Kruste und Cognac - Sahne

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel, "herzhaft - schmackig", einfach und schnell

## Zutaten

- 8 kleine Filetsteak à 90 g (2 Stück p. P.)
- Etwas Sonnenblumenöl und Butter zum Braten
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle
- Für die Senf - Estragon - Kruste:
- 80 g weiche Butter
- 4 El frischer, gehackter Estragon
- 5 El Semmelbrösel
- 1 El guter, grobkörniger frz. Senf
- Für die Cognac - Sahne:
- 4 cl Cognac oder Weinbrand
- 1/8 l trockener Weißwein
- 1 El Crème fraiche

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Senf - Estragon - Kruste:

### Schritt3

Die weiche Butter mit der Hälfte des Estragon, dem Senf und den Semmelbröseln verrühren, salzen, pfeffern.

#### **Schritt4**

Auf eine Klarsichtfolie geben und zu einer Wurst rollen, ins Tiefkühlfach legen.

#### **Schritt5**

Die Tournedos:

#### **Schritt6**

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle rundherum würzen und in heißem Sonnenblumenöl scharf von allen Seiten anbraten.

#### **Schritt7**

Etwas Butter dazu geben, etwas 3 min. leise weiter braten.

#### **Schritt8**

Heraus nehmen, auf eine feuerfeste Platte setzen und bei 80 ° C im vorgeheizten Backofen etwa 45 min. "nachgaren".

#### **Schritt9**

( Eine Methode, die immer gelingt)

#### **Schritt10**

Den Backofen auf höchste Stufe /Oberhitze / Grillfunktion hoch schalten.

#### **Schritt11**

Die erkaltete Senf - Estragon - Kruste in dicke Scheiben schneiden und auf den Tournedos placieren und 6 - 8 min. goldbraun überbacken.

#### **Schritt12**

Die Cognac - Sahne:

#### **Schritt13**

In der gleichen Bratpfanne den Bratensatz mit dem Cognac, Weißwein und Crème fraiche ablöschen und auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

#### **Schritt14**

Ev. durch ein Küchensieb passieren, nachschmecken und den restlichen Estragon dazu geben.

#### **Schritt15**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt16**

Die Tournedos auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Cognac - Sahne umgießen, sofort

servieren.

### **Schritt17**

Dazu passen das verschiedenste, frische Gemüse, genau so gut wie ein großer, frischer Marktsalat und z. B. geröstete, junger Rosmarin - Kartoffeln oder einfach nur eine Scheibe getoastetes Bauernbrot.

**Rezeptart:** Rindfleisch **Tags:** einfach und schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinder-tournedos-mit-senf-estragon-kruste-und-cognac-sahne/>