

## Gebratene Rinderfiletscheiben mit Feigensenf glaciert, Käsenockerl und Balsamico - Zwiebeln

Festtagsmenü Thermenregion Wienerwald



Gebratene Rinderfiletscheiben mit Feigensenf glaciert, Käsenockerl und... © Weinland Thermenregion/Daniel Nuderscher

### Merkmale

- Rind / Kalb

### Zubereitung

Die Zutaten für die Nockerln vermengen, durch ein Nockerlsieb streichen, in Salzwasser aufkochen. Weichkäse in Schlagobers mit Gewürzen schmelzen, frischgekochte Nockerln mit Käsesauce unterziehen. Rinderfilet in Scheiben schneiden und rosa braten, mit Feigensenf glacieren, Zwiebel achteln, in Öl weich dünsten, Zucker, Balsamico und Rotwein beimengen, aufkochen lassen.

### Zutaten

**Für die Nockerl:** 100 g Mehl, 2 Eier, 120 ml Milch, Salz und Pfeffer vermengt  
**Für die Käsesauce:** 80 g österreichischer Weichkäse, 60 ml Schlagobers  
240 g Rinderfilet, Feigensenf  
**Für die Balsamico-Zwiebel:** 1 große rote Zwiebel, 1 EL Zucker, 1 Schuss Balsamicoessig und 1 Schuss Rotwein

Zutaten für 4 Portionen

---

## Profi-Tipp

**Weinempfehlung:** Pinot Noir, Weingut Herzog, Bad Vöslau

**Festtagsmenü Kombination:**

**Vorspeise:** Luftgetrockneter Hirschschinken mit marinierten roten Rüben und Honig-Chili-Nüssen

**Suppe:** Weißkrautschaumsuppe

**Hauptspeise:** Gebratene Rinderfiletscheiben mit Feigensenf glaciert, Käsenockerl und Balsamico-Zwiebeln

**Vegetarische Hauptspeise:** Cremige Vollkornknödel mit Blattspinat, Ei und Honig-Chili-Nüssen

**Nachspeise:** Kürbis-Schmarren mit Rum-Apfel-Pflaumenmousse

---

## Quellenangabe

Restaurant Höldrichsmühle, Küchenchef: Heinz Leeb