

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
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