

Weihnachts-Filet

Weihnachtsmärchen: Da sich diese Medaillons vorbereiten lassen, ist dies ein ideales Gericht für das Fest. Die Kartoffelterrinen sind ein festlicher Begleiter.

Zutaten

Orangenkruste

50g Tortilla-Chips
1 EL Butter
1 Schalotte, gehackt
2 EL Orangenlikör
½ Orange, Saft und Abrieb
40g Butter, weich
1 Eigelb
1 EL Petersilie, gehackt
Salz
8 Kabsfilet-Medaillons à 60g
Gewürz nach Vorliebe
2 EL Bratbutter

Sauce

1 TL Puderzucker
2 dl Rotwein
1 EL Granatapfelsirup
½ TL Maizena
60g kalte Butter
Salz, Cayennepfeffer

Zubereitung

Etwa 45 Minuten

1 Für die Orangenkruste die Tortilla-Chips grob zerstoßen. Butter erhitzen, Schalottenwürfel darin andünsten, mit Orangenlikör ablöschen. Orangensaft und Abrieb dazugeben und fast vollständig einkochen lassen. Abkühlen lassen. Mit der Butter, dem Eigelb, der Petersilie und den Tortillas-Chips mischen und abschmecken.

2 Die Medaillons würzen und in der Bratbutter ca. 3 Minuten pro Seite kräftig anbraten. In eine ofenfeste Form geben. Orangenkruste auf den Medaillons verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 5 Minuten überbacken. Medaillons mit der Sauce servieren.

3 Für die Sauce den Puderzucker sieben und in einem Topf bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Mit dem Wein ablöschen und um zwei Drittel einköcheln lassen. Granatapfelsirup dazugeben. Maizena mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und in die köchelnde Flüssigkeit rühren, bis diese leicht bindet. Die Butter nach und nach unter ständigem Rühren in die Sauce geben. Mit Salz und Cayenne würzen.

Tipp

Lässt sich vorbereiten – Medaillons mit der Kruste ½ Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

