

Rinder-Medailon mit Linguine und Rotwein-Soße

Für zwei Personen

2 Rindermedaillons	200 g Linguine	1 Rispe Rispentomaten
3 EL Sahne	3 EL Butter	1 TL Tomatenmark
100 ml Gemüsefond	300 ml kräftiger Rotwein	25 ml Portwein
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Linguine darin gar kochen. Den Rotwein zusammen mit dem Gemüsefond in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Die Rindermedaillons waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen, die Medaillons dazugeben und von jeder Seite eine Minute lang scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und für 30 Minuten in den Backofen geben. Das überflüssige Fett aus der Pfanne entfernen, die Pfanne leicht erhitzen und mit dem Portwein ablöschen. Den Portwein auf die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend den zuvor eingekochten Rotwein und das Tomatenmark dazugeben. Die Rispentomaten am Zweig im Backofen leicht backen lassen. Die Rindermedaillons zusammen mit der Linguine auf einem Teller anrichten. Mit der Rotweinsauce und den Rispentomaten garnieren und servieren.

Brigitta Engeler am 15. Mai 2014