



Ihr Rezept: Filetsteaks und Schweinemedallions mit Chicoree-Birnen-Salat



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	60 Min.



Zutatenliste

Allgemein

Rinderfilet-Steaks à 100 g	4 Scheibe(n)
Schweinemedallions à 50 g	4 Scheibe(n)
Pfeffer, Salz	
Butterschmalz	60 g
halbtrockener Rotwein	1/8 l
Birkenkraut (eingekochter Birnensirup, im Handel erhältlich)	3 EL
Chicoréestauden	2-3
Birnen, je nach Größe	2-3

Dressing:

Öl	
Zitrone	1/2
Rotweinessig	
Pfeffer, Salz	

Arbeitsschritte / Zubereitung

Die Filetsteaks (à 100 g) und Schweinemedallions (à 50 g) mit Pfeffer einreiben, Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Die Steaks und die Medallions darin von jeder Seite etwa 3 Minuten braten, herausnehmen und warm stellen.

Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen, Birnenkraut zugeben und mit Pfeffer und Salz würzen. Den Sud aufkochen lassen und auf 1/3 der Menge einkochen. In der Zwischenzeit den gewaschenen Chicorée in Blätter und Streifen auf 4 Teller anrichten. Die Birnen in Würfel und Scheiben schneiden und die Teller damit dekorieren.

Öl, Saft der halben Zitrone und Rotweinessig mit Pfeffer und Salz in einer Schüssel verrühren und als Dressing über den Chicorée-Birnen-Salat träufeln. Das Fleisch und die Sauce dazugeben und sofort servieren.

