

Rindsmedaillon mit Curry-Kartoffelstock, Spargel, Karotte, Muskatsahne und frittierten Reismudeln

Rezept/ Zutaten

Rindsmedaillon

4 Rindsmedaillons
Rindsfond

Curry-Kartoffelstock

6 Kartoffeln
2 EL Curry
400 ml Milch
100 g Butter
Salz, Pfeffer

Blanchierte Spargel und Karotten

Kleine, grüne Spargeln
Kleine Karotten
Salz, Pfeffer

Muskatsahne

400 ml Sahne
Geriebener Muskat
Salz, Pfeffer

Frittierte Reismudeln

Reismudeln
Öl zum Frittieren
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Rindsmedaillons nach Wunsch braten und im Backofen garen.

Die Kartoffeln schälen und in Wasser und Curry weich kochen. Die Kartoffeln abgiessen, durch ein grobes Sieb streichen, mit Milch und Butter zu einem Püree verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die kleinen Spargeln putzen, die Karotten schälen und in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Abtropfen lassen und in Butter schwenken.

Die Sahne mit etwas geriebener Muskat aufkochen bis sie eindickt, anschliessend mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Frittier-Öl in einem Wok erhitzen. Die Reismudeln in ein Sieb geben, mit einem Deckel beschweren und mit dem Sieb 3 Minuten in das Öl tauchen. Die Nudeln auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.