



**NOSER  
INOX** 

## RINDERMEDAILLONS MIT CALVADOSSAUCE UND ROSENKOHLSTAMPF

### Zutaten (für 4 Personen)

Stampf	Fleisch und Sauce	Ausserdem
300 g mehlig kochende Kartoffeln	4 Rinderfilet-Medallions (à 150 g)	2 säuerliche Äpfel
Salz	Salz	(Boskop, Braeburn oder Elstar)
300 g Rosenkohl	Pfeffer	2 EL Zitronensaft
30 g Butter	3 EL Olivenöl	10 g Butter
Pfeffer	20 g Butter	1 EL Zucker
Muskat	1 El Zucker	
	100 ml Calvados	
	100 ml Rinderfond	
	80 g Butter (gefroren, in kleinen Würfeln)	

### Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit der Schale 20 Minuten im Salzwasser kochen. Rosenkohl putzen und den Strunk kreuzweise einschneiden. Rosenkohl 10–12 Minuten im Salzwasser kochen, abgiessen, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Rosenkohl je nach Grösse halbieren oder vierteln.
2. Kartoffeln in ein Sieb schütten, kurz ausdämpfen lassen und noch warm schälen. Kartoffeln in einem Topf mit der Butter zerstampfen, Rosenkohl unterheben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Stampf mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und warmhalten.
3. Einen Teller im Backofen Ober-/Unterhitze bei 75° C vorwärmen.
4. Medallions mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Fleisch darin bei starker Hitze von jeder Seite 1 Minute anbraten, bei mittlerer Hitze weitere 4–5 Minuten braten. Zuletzt die Butter zugeben, schmelzen lassen und das Fleisch damit beträufeln. Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf den vorgewärmten Teller in den Backofen geben.
5. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, mit Calvados und Fond ablöschen und auf 80 ml einkochen. Die gefrorene Butter nach und nach mit einem Schneebesen einrühren, bis die Sauce sämig ist. Achtung: Die Sauce darf nicht kochen.
6. Während der Fond einkocht, die Äpfel schälen und Kerngehäuse entfernen. In je 8 Spalten schneiden. Die Apfelspalten mit dem Zitronensaft mischen. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Apfelspalten darin 1–2 Minuten braten, mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen.
7. Rosenkohlstampf auf vorgewärmten Tellern anrichten. Medallions und Apfelspalten darauf geben, mit etwas Calvadosauce beträufeln und servieren.