



Bonbonmeister

THOMAS SIXT
GOURMET COMPANY

Rinderfilet mit Bimenthol®-Kräuterkruste dazu Schokoladen-Holunder-Jus und mediterranes Gemüse

Rezept für 4 Personen
Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Zutaten:

5 Stück Schwarzer Holunder Meisterbonbons vom Bonbonmeister® Kaiser
2 Gläser Kalbsfond
25 g Zartbitterschokolade
50 g Butter
4 Scheiben Rinderfilet
1 EL Sonnenblumenöl
4 EL Semmelbrösel
1 TL Rosmarin getrocknet
1 TL Thymian getrocknet
4 EL Olivenöl
3 Stück Bimenthol® Original Wohltubonbons® vom Bonbonmeister® Kaiser
4 rote Paprikaschoten
1 Zucchini
4 Schalotten
2 EL Olivenöl
1 Glas eingelegte Artischocken
20 Stück schwarze und grüne Oliven
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kaiser Schwarzer Holunder Meisterbonbons im Mörser zerkleinern, mit dem Kalbsfond und der Zartbitterschokolade in einem Topf kräftig einkochen und zum Jus reduzieren. Den Jus mit kalter Butter aufmixen und zum Anrichten bereitstellen.

Die Rinderfiletscheiben allseitig bei hoher Hitze mit dem Sonnenblumenöl anbraten, auf ein kaltes Backblech legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Semmelbrösel mit Rosmarin, Thymian, Olivenöl und im Mörser fein zerkleinerten Kaiser Bimenthol® Original Wohltubonbons® vermengen und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Kräuterkruste vollenden.



Der Bonbonmeister

THOMAS SIXT
GOURMET ■ COMPANY

Den Backofen auf 220 °C und Grill-Stufe vorheizen. Geviertelte und gesäuberte Paprikaschoten, Zucchini in halbierte, 5 mm dicke Scheiben sowie geschälte und geachtelte Schalotten auf ein Blech legen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl begießen. Das Gemüse im Backofen ca. 15 Minuten garen, abgetropfte Artischocken und Oliven dazugeben und das Blech auf unterster Schiene im Backofen belassen.

Die Rinderfiletscheiben mit der Kräuterkruste etwa 5 mm dick bedecken und unter dem Grill ca. 10 min. hellbraun überbacken. Das Gemüse anrichten, Sauce aufkochen und dazugeben, Rinderfilet zum Gemüse setzen und rasch servieren.



Gutes Gelingen und guten Appetit wünschen Thomas Sixt und der Bonbonmeister® Kaiser.



Kochen ist eine Kunst.

Es geht um Aromen und Mengen,
um Zutaten und Zubereitungstechniken.

Es geht darum, all das kreativ miteinander zu verbinden
und dem Genuss immer wieder eine neue Facette hinzuzufügen.

Diese Kunst beherrschen Thomas Sixt und
der Bonbonmeister® Kaiser gleichermaßen.

Der eine als Profikoch, Autor und zertifizierter Ernährungstrainer,
der andere als älteste Bonbonmarke im deutschsprachigen
Lebensmitteleinzelhandel mit 125 Jahren Erfahrung.

Und was passiert, wenn man
ihr Können und ihr Wissen in einen Topf wirft?
Es entstehen wahre Meister-Menüs – leicht nachzukochen
und mit dem gewissen Bonbonmeister®-Extra.

Probieren Sie es aus!

Zu den Menü-Videos gelangen Sie online über unsere Homepage.