

# Rindermedaillons

## mit Paprikakäsecreme, Bohnen und Kartoffelspalten

### Zutaten

für 4 Personen

- 800 g Rinderfilet
- 2 EL Schönegger Butterschmalz
- 800 g Kartoffeln, festkochend
- 6 EL Olivenöl
- 2 ½ TL Paprikapulver edelsüß
- 1-2 Prisen Chilipulver
- ½ TL gehackter Thymian
- 600 g grüne Bohnen
- 1 Prise Zucker
- 3-4 EL Weißweinessig
- 1 EL Petersilie
- 1 kleine rote Zwiebel
- 100 Paprikakäse
- 300 g Heumilch Schmand
- 2 EL Schönegger Almbutter
- Salz, Pfeffer



### Zubereitung

1. Zunächst das Rinderfilet waschen und trocken tupfen.
2. Mit einem scharfen Messer eventuell Sehnen entfernen. Danach in 4 Scheiben von gleicher Stärke schneiden.
3. Das Fleisch für ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Diese in einer Schüssel mit Salz, etwas Pfeffer, 2 TL Paprikapulver, Chilipulver, Thymian und 2 EL Olivenöl vermischen.
5. Auf einem Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200° C Ober- und Unterhitze die Kartoffeln für ca. 30 Minuten goldbraun backen.
6. Die Bohnen putzen, waschen und 4 Minuten in Salzwasser blanchieren.
7. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Bohnen zurück in den Topf geben.
8. Den Zucker, Essig und übrige 4 EL Olivenöl untermengen und alles kurz erhitzen.
9. Die Petersilie waschen, klein hacken, untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.
11. Für die Paprikakäsecreme den Paprikakäse fein reiben.
12. Den Schmand in einem kleinen Topf erwärmen und den Käse darin langsam schmelzen.
13. 0,5 TL Paprikapulver zugeben und die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.
14. Nun das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch von jeder Seite scharf anbraten.
15. Die Hitze reduzieren und die Almbutter in die Pfanne geben.
16. Darin das Fleisch je Seite rund 2-3 Min. weiter braten.
17. Die Medaillons aus der Pfanne nehmen, salzen, pfeffern und in Alufolie wickeln.
18. Das Fleisch für ca. 10 Min. im Backofen bei 100° C ruhen lassen.
19. Käsecreme, Rinderfilet, Kartoffeln und Bohnen auf einem Teller anrichten. Mit den Zwiebelstreifen bestreuen und servieren

**Viel Spaß beim Nachmachen!**

aus Heumilch g.t.S.

