



Rentiermedaillons unter Pfeffer-Lauchkruste auf Belugalinsen

Zutaten:

120gr Rentiermedaillons
Belugalinsen
Kartoffeln
4 Scheiben Toast
1 Frischkäsering im Pfeffermantel
Frühlingslauch, Tomaten
1/4 Zitrone, Knoblauch
Butter, Olivenöl, Brühe
Salz, Pfeffer
Oregano, Zucker



Zubereitung:

Vorbereitung:

Legen Sie über Nacht die Belugalinsen in doppelte Menge Wasser in ein verschließbares Gefäß. Die Linsen quellen auf und damit verringt sich die Garzeit beim Kochen.

Zubereitung:

Zuerst geben Sie die Kartoffeln in eine Schüssel und würzen Sie diese mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Oregano. Diese kommen dann für 30 Minuten in den Backofen.

Nachdem die Kartoffeln 15 Minuten im Ofen gegart haben, erhitzen Sie etwas Öl in einer Pfanne. In der Zwischenzeit schneiden Sie den braunen Rand vom Toast ab. Den restlichen Toast mit den Händen in eine Schüssel zerreiben. Dazu fügen Sie den Frischkäsering und 100gr weiche Butter hinzu. Dann noch etwas salzen.

Die Rindermedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und scharf anbraten.

Frühlingszwiebellauch und Knoblauch fein hacken. Nehmen Sie die Rindermedaillons aus der Pfanne. Dann geben sie die Frühlingszwiebeln und den Knoblauch in die Pfanne, leicht mit Salz würzen und kurz anschwitzen lassen und in die Schüssel zur Toast-Frischkäse-Mischung geben. Das ganze kräftig durchkneten. Formen Sie den Teig zu Patties und legen Sie diese dann auf die Rindermedaillons. Das Fleisch schieben Sie dann für 6-7 Minuten in den Backofen.

In der Zwischenzeit geben Sie Olivenöl in einen Topf für die Belugalinsen. Währenddessen schneiden Sie den Knoblauch und die Tomaten klein. Den Knoblauch im Topf durchschwenken. Dann die Belugalinsen und Tomaten dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Mit Brühe oder Wasser aufgießen bis die Linsen leicht bedecken sind und richtig aufkochen lassen.

Den restlichen Lauch hacken und zusammen mit einem Stück Butter in den Topf geben. Ein Viertel der Zitrone daüber auspressen und kurz köcheln lassen.

Die Belugalinsen, die Rindermedaillons und die Kartoffeln auf einen Teller schön anrichten und servieren.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.