



Wieslhofs Adventskalender 19. Dezember 2018

Unser Weihnachtsmenü:

Heute die Hauptspeise: Filets vom Weideochsen
auf Kartoffel-Gemüsegrösti

Die Filets mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und in einer heißen Pfanne von allen Seiten in Olivenöl sehr kräftig anbraten, danach herausnehmen und in Alufolie eingewickelt 10-15 Min. ruhen lassen. Einen Bräter im vorgeheizten Backofen erhitzen. Dann das Fleisch bei 200 Grad 5 Minuten braten (das Fleisch soll innen noch rosa sein).

Das gekochte Gemüse (Zucchini, Lauch und Karotten) und die Bratkartoffel im Bräter mit Butter rösten, schwenken und als Unterlage für die Filets aufs Teller geben. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, anrichten und servieren.

Variante: Rucola und Parmesanspäne darunterlegen bzw. darüber legen und zum Schluss etwas Olivenöl und Balsamicodressing über das Fleisch träufeln.