

# Tournedos mit Kräuter-Mousseline und Griess-Gnocchi

---

## Zutaten:

8 Tournedos, je ca. 130g  
Pfeffer  
Öl

## Sauce:

1 EL Butter  
4 Schalotten, fein geschnitten  
1 Knoblauchzehe  
1 Bund Petersilie, gehackt  
1 TL Tomatenpüree  
3 EL Cognac  
3 EL Pernod  
80g Butter, weichgerührt  
1,5 dl Weisswein  
1,5 Vollrahm, steif geschlagen  
Pfeffer und Salz  
1 TL Worcestershiresauce  
2 Tropfen Tabasco



---

## Zubereitung:

1. Die Tournedos mit der Handfläche leicht klopfen, wieder zur ursprünglichen Form zusammendrücken, ev. mit einer Schnur auf der Seite binden. Beidseitig mit Pfeffer einreiben und mit etwas Öl beträufeln. Für mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Die Sauce vorbereiten. Dazu Schalotten, Knoblauch in der Butter andämpfen, gehackte Petersilie Tomatenpüree dazugeben, mit Cognac und Pernod ablöschen, leicht auskühlen lassen, dann die Butter unter die Sauce mischen. Pfanne zur Seite stellen.
3. Für das Fleisch die Bratbutter in der Pfanne erhitzen, Tournedos auf beiden Seiten 2 Minuten anbraten, danach auf einer Platte bei 80 Grad im Ofen warmstellen.
4. Den Bratensatz in der Pfanne mit Haushaltspapier entfetten, dann mit Weisswein auflösen und auf 2 EL einreduzieren lassen. Zur bereits vorbereiteten Sauce sieben und vermischen.

5. Rahm darunterziehen, mit Salz, Pfeffer, Worcestershiresauce und Tabasco würzen. Sauce sorgfältig erwärmen und Fleisch damit nappieren (überziehen).
  6. Restliche Sauce in einer vorgewärmten Sauciere servieren.
  7. Tournedos mit den überbackenen Gries Gnocchi (siehe Rezept unten) servieren.
- 

## Griess-Gnocchi

---

### Zutaten:

7,5dl Milch  
1TL Salz  
150g Griess  
50g Sbrinz, gerieben  
1 Eigelb  
1 EL Butter  
wenig frisch geriebene Muskatnuss  
etwas Sbrinz und Butterflöckli, zum Überbacken

---

### Zubereitung:

1. Eine ofenfeste Form ausbuttern, zur Seite stellen. Ein Backblech mit kaltem Wasser abspülen und bereithalten.
2. Ofen auf 200 °C vorheizen.
3. Milch und Salz aufkochen, Griess einlaufen lassen und auf kleinem Feuer zu einem dicken Brei kochen. Eigelb, Käse und Butter unterrühren, mit etwas frischer Muskatnuss würzen.
4. Griess dann auf dem abgespülten Blechrücken ca. 1,5 cm dick ausstreichen und auskühlen lassen. Mit einem grossen, runden Ausstecher (oder mit einem Glas) Rondellen ausstechen. Dabei Ausstecher oder Glas immer wieder in kaltes Wasser tunken, damit es nicht verklebt).
5. Gnocchi in der Auflaufform arrangieren, mit Sbrinz und Butterflöckli bestreuen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens für 15-20 Minuten überbacken.