

# Medaillons an Olivensauce

Exklusiv, für Gäste

600 g Rindshuft, Rindsfilet oder Lammfilets, Salz, Pfeffer, 1 EL Senf, 1 Knoblauchzehe, 100 g schwarze entsteinte Oliven, 6 EL Olivenöl classico, 2 dl Weisswein, 2 dl Bouillon, ein paar Zweige Thymian, 2 dl Doppelrahm, 4 Scheiben Toastbrot.

Das Fleisch in Medaillons schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen. Knoblauch und Oliven fein hacken. Die Medaillons im heissen Öl beidseits je zirka 3 Minuten braten, warm stellen. Knoblauch und Oliven in den Fond geben, kurz dünsten. Mit Weisswein und Bouillon ablöschen. Thymian beifügen. Die Sauce bei starker Hitze auf die Hälfte der Flüssigkeit einkochen lassen. Den Rahm beifügen, kochen lassen, bis die Sauce dicklich wird. In der Zwischenzeit das Brot toasten. Das Fleisch auf das Toastbrot legen, auf vorgewärmte Teller geben und mit der Sauce grosszügig übergiessen.