



RINDERFILET IM SPECKMANTEL MIT ARTISCHOCKEN UND SCHWARZEM TRÜFFEL

🕒 60 MIN / 🍷 MITTEL

Das Fleisch in vier Medaillons schneiden.
Um jedes Medaillon eine Speckscheibe wickeln
und mit Zahnstochern feststecken.
Im vorgeheizten Ofen mit Rosmarin und
Weißwein bei 150° Grad rund 15 Minuten
braten.
Die Artischocken putzen, Stiele und die harten
Blätter rundum abschneiden. In einem Topf
Schalotten mit Thymian und Öl anbraten
und mit dem Weißwein ablöschen.

Zutaten für 4 Personen:

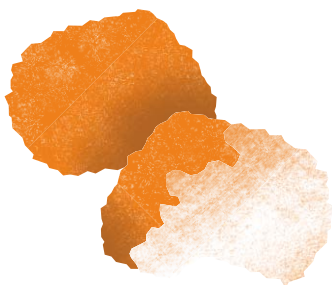
Für das Rinderfilet:

600 g Rinderfilet
150 g Speck
Salz und Pfeffer nach Geschmack
10 g Rosmarin
150 ml Gardasee-Olivenöl
Extra Vergine

200 ml Weißwein

Für die Artischocken:

4 frische Artischocken
Salz und Pfeffer nach Geschmack
20 g Schalotten
5 g Thymian
100 ml Weißwein
20 g schwarze Baldo-Trüffel
15 ml Trüffel-Öl



Artischocken nun mit dem Kopf nach unten darin 15 Minuten kochen.

Zum Anrichten die Artischocken mit dem Kopf nach unten auf die Medaillons setzen und mit gehobeltem Trüffel und dem Trüffel-Öl bestreuen.

Der schwarze Trüffel vom Monte Baldo

Seit Jahrhunderten ist der schwarze Trüffel vom Monte Baldo bei Feinschmeckern und Naturliebhabern bekannt. Am Ende des sechzehnten Jahrhunderts behauptete Grattarolo, dass die ansässigen Bergbauern „Trüffel und Pilze vieler erlesener Sorten sammeln“ würden.

Die Trüffel vom Gardasee waren schon in der zweiten Hälfte des siebzehnten Jahrhunderts am Hofe der Gonzaga in Mantua äußerst beliebt, wie Bartolomeo Stefani, Chefkoch im Hause der Gonzaga schrieb. „An kalten Tagen genießt man Trüffel aus der Ebene, die man auch in Öl für heiße Tage konservieren kann. An heißen Tagen bekommt man sie frisch von den Bergen und Hügeln“. Im ausgehenden neunzehnten Jahrhundert sprach Solitro von „duftenden und spannenden Gardasee-Trüffel, die eine Köstlichkeit für die Küche der feinen Herrschaften wären.“