



# Marinierte Rinderfiletrolle mit Ziegenfrischkäse und Spargelvariation

Rezept für 4 Personen bzw. für 4 Portionen.

## Filet

4 Scheiben Rinderfilet à 40 g  
50 g Ziegenkäse  
50 g Ziegentopfen  
50 g Ländle Montforter  
Limonenöl  
Kerbel

Ziegenkäse mit geriebenem Ländle Montforter und Ziegentopfen fein mixen. Mit Salz, Pfeffer, Limonenöl und gehacktem Kerbel gut abschmecken. In einen Dressiersack füllen. Rinderfiletscheiben zwischen zwei Klarsichtfolien vorsichtig plattieren. Quadratisch zuschneiden und mit dem Dressiersack die Ziegenmasse aufspritzen. Vorsichtig einrollen. Rinderfilet leicht salzen und pfeffern und mit etwas Marinade und Olivenöl bepinseln.

## Marinade

30 g Granatapfelessig  
30 g Cranberrysaft  
60 g Mandelöl

Essig und Saft mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mandelöl vorsichtig und langsam mit dem Stabmixer untermischen.

## Spargelsalat

10 weiße Spargel  
5 grüne Spargel  
50 g Saubohnen, geschält  
10 Himbeeren

Weißer Spargel doppelt schälen, am Ende 2 cm abschneiden und in kochendem Salzwasser mit etwas Zucker und etwas Weißbrot 8 – 10 Minuten kochen. Aus dem Wasser nehmen und in Eiswasser abschrecken. Grünen Spargel in 3 cm lange Stücke schneiden. In kochendem Wasser ebenfalls bissfest kochen. In Eiswasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Himbeeren halbieren und alles zusammen in einer Schüssel marinieren. Anrichten und mit frischem Kerbel und Kresse garnieren.



## Ländle Montforter

Der Name Ländle Montforter weist auf ein altes Adelsgeschlecht hin, das die Geschichte in Vorarlberg maßgeblich geprägt hat. Dieser Schnittkäse hat nur 18 % Fett absolut.

