

## Rindermedaillons mit CAMBOZOLA und Feigen

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

200 g **CAMBOZOLA**  
4 Feigen  
20 g Butter  
40 g Butterschmalz  
4 Rinderfiletsteaks à ca. 150 g  
1 Schalotte, fein gehackt  
250 ml Rotwein  
1 TL Zucker  
1 Msp. Zimt  
Salz, Pfeffer



### ZUBEREITUNG:

1. Feigen waschen, halbieren und in einer Pfanne mit geschmolzener Butter auf beiden Seiten anbraten. Feigen herausnehmen und auf einem Tellerchen zur Seite stellen.
2. Butterschmalz in die Pfanne geben und die Steaks von beiden Seiten je ca. 3–4 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf ein Backblech legen, mit Alufolie abdecken und ruhen lassen.
3. Schalotten fein hacken und im Bratsaft anbraten. Zucker und Zimt dazugeben. Kurz andünsten. Mit Rotwein ablöschen, leicht köcheln lassen.
4. **CAMBOZOLA** in 4 Scheiben schneiden, entrinden und halbieren. Je eine Käsescheibe und eine halbe Feige auf die Steaks legen. Im vorgeheizten Backofen unter dem Grill oder bei 200 °C überbacken, bis der Käse schmilzt. Die Steaks mit den restlichen Feigenhälften und der Soße servieren.

Tipp: Dazu passen bunte Bandnudeln.