



Rinderfilet mit Steinpilzen

Zeit

40 Minuten

Schwierigkeit

medium

Zutaten (4 Personen)

2 Rinderfilets, circa 500 g

400 g frische Steinpilze

Knoblauch

Petersilie

natives Olivenöl extra

Salz nach Belieben

Die Steinpilze putzen und vorsichtig mit feuchtem Papier abreiben, um Erdreste zu entfernen. Die Steinpilze dürfen nicht unter laufendem Wasser abgewaschen werden, weil sie schwammig sind und somit Flüssigkeit aufnehmen können. Die Pilze in nicht zu kleine Stücke schneiden und die durch Parasiten beschädigten oder durchlöcherten Teile entfernen. Die Petersilie waschen und hacken. In einer Pfanne zwei Esslöffel Öl erhitzen; wenn es heiß ist, die Filets in die Pfanne geben



Bacchus-Vinothek

und sehr gut die erste Seite anbraten. Dann wird sich das Fleisch leicht von der Pfanne lösen; wenden und die andere Seite ebenfalls gut anbraten. Die beiden Seiten salzen. Um ein sehr weiches Filet zu erhalten, das Filet nach der Garzeit auf ein Blech legen und mit Stanniolpapier abgedeckt circa 15-20 Minuten bei 50° in den Backofen geben.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne das Öl mit einer ungeschälten Knoblauchzehe erhitzen. Die Steinpilze zugeben, auf hoher Flamme anbraten, dann auf kleiner Flamme einige Minuten kochen, bis sie weich sind. Wenn sie gar sind, die frische Petersilie zugeben. Das Filet reichlich mit Steinpilzen servieren.

Rezepte herausgegeben von [Gnambox](#).

