Filet Mignon

Eine echte Spezialität, die viel zu selten auf dem Teller landet: Dabei ist das Rezept für Filet Mignon wirklich einfach!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Foto: David Machiavello

Zutaten

4 Stk.	Rinderfiletsteaks (Filetspitzen, ca. a 100 g)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Öl (zum Anbraten)

Zubereitung

1. Für **Filet Mignon** zunächst den Ofen auf 100°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Steaks unter kaltem Wasser abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten scharf anbraten.

2. Steaks aus der Pfanne nehmen und auf ein Ofengitter legen. Im Ofen (darunter eine Fettpfanne) ca. 15 Minuten garen lassen. Je nach Fleischdicke und gewünschtem Gargrad kann die Garzeit etwas variieren. Fleisch aus dem Ofen nehmen und servieren.

Tipp

Zum Filet Mignon schmecken beispielsweise Bratkartoffeln, mit Speck umwickelter Spargel und zerlassene Butter.