Filet Mignon mit Pfefferkruste

Ein Rezept für den besonderen Genuss: Das wunderbare Filet Mignon mit Pfefferkruste macht jedes Essen zum kulinarischen Highlight.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

2 Stk.	Filet Mignon
1 Prise	Salz
Nach Belieben	Pfeffer (grob gemahlen)
1 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für das **Filet Mignon mit Pfefferkruste** zu Beginn die Filets trockentupfen und auf beiden Seiten salzen, dann ebenfalls beidseitig großzügig mit Pfeffer würzen und mit den Fingern gut andrücken. Das Öl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Erst wenn die Pfanne richtig heiß ist, die Filets hineinsetzen.

2. Die Filets je nach gewünschter Garstufe und Dicke etwa 4 bis 5 Minuten (für medium) auf beiden Seiten braten (rare = blutig, medium = rosa Kern, well done = durchgebraten). Die Filets aus der Pfanne heben und noch einige Minute im vorgewärmten Backofen ruhen lassen, damit beim Anschneiden nicht zuviel Fleischsaft austritt. Mit beliebigen Beilagen servieren.

Tipp

Zum Filet Mignon mit Pfefferkruste passen Kartoffeln in allen Variationen, ein frischer Feldsalat, gemischter Salat oder gedünstetes Gemüse. Besonders fein schmecken die Filets mit einer Rotweinsauce.