Filetsteak grillen

Das zarte Filetsteak vom Grill ist eine delikate Speise. Das schmackhafte Rindfleisch gelingt mit diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

1 Stk.	Rinderfiletsteak (200-250 g)
	Speiseöl
	Salz und Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Das **Filetsteak** rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur bekommt. Danach trocken tupfen.

2. Den Grill auf zirka 200-220 °C direkte Hitze vorheizen.

3. Jetzt das Filetsteak zirka 2 Minuten scharf angrillen, wenden und die andere Seite gleich lang grillen. Von der direkten Hitze nehmen und bei zirka 120 °C weitergaren lassen. Das Filetsteak ist Medium gegrillt, wenn die Kerntemperatur 56-59 °C beträgt. Vom Grill nehmen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und noch zirka 3-5 Minuten ruhen lassen.

Unsere Empfehlung hier bestellen

Weber Classic Kettle
Holzkohlegrill 47 cm

Tipp