Peppercorn Beef Filet Steak

Fleischliebhaber werden an dem Peppercorn Beef Filet Steak ihre helle Freude haben. Das Rezept ist ebenso einfach wie lecker - eben Fleischgenuss pur!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 55 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Foto: Michael Johnson

Zutaten

1.5 kg	Rinderfilet
50 g	Senf
1 EL	Kräuter (der Provence)
1 EL	Knoblauch (gehackten)
3 EL	Pfeffer
2 EL	Butter
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für das Peppercorn Beef Filet Steak zuerst den Backofen auf 220°C vorheizen. Das Rinderfilet mit einem scharfen Messer längs bis zu 2/3 der Dicke einschneiden und etwas auseinanderklappen.

2. Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Senf und Kräutern der Provence vermengen und auf dem offenen Filet verteilen. Die Hälfte des grünen Pfeffers darüber streuen.

3. Das Fleisch wieder zusammenklappen und mit etwas Küchengarn zusammenbinden. Rundherum mit Butter einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderfilet mit der Naht nach unten in die Pfanne legen. Rundherum scharf anbraten. Dann im Ofen in 45-55 Minuten fertig garen.

5. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Dann Küchengarn entfernen, das

Fleisch in Scheiben schneiden, anrichten und servieren.

Tipp

Das Peppercorn Beef Filet Steak schmeckt gut zu Kartoffeln in jeder Variation und grünen Bohnen oder gemischtem Salat.