

Rinderfilet Yucatan

Essen wie an den Traumstränden der Karibik: mit dem Rezept für Rinderfilet Yucatan, das vor dem Grillen in einer mexikanischen Bitterorangen-Marinade zieht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

| | |
|---------------|---------------|
| 4 Stk. | Rinderfilet |
| 0.5 Packungen | Achiotepaste |
| 2 Stk. | Bitterorangen |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Sojasauce |
| 1 Schuss | Olivenöl |

Zubereitung

1. Für das **Rinderfilet Yucatan** zuerst das Fleisch mit Olivenöl, Pfeffer, Salz und Sojasauce würzen. Anschließend die Achiotepaste in den Bitterorangensaft geben und auflösen.
2. Das Fleisch in der Mischung für ca. eine Stunde marinieren und danach grillen. Das fertig gegrillte Rinderfilet auf Tellern anrichten und nach Belieben noch dekorieren.

Tipp

Als Beilage zum Rinderfilet Yucatan eignet sich ein Salat sehr gut.