

# Roh mariniertes Rinderfilet

Feinschmecker lieben roh mariniertes Rinderfilet. Das Rezept hierfür ist im Handumdrehen zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

|                 |
|-----------------|
| 420 g Roastbeef |
|-----------------|

## Für die Sauce

|            |                             |
|------------|-----------------------------|
| 8 EL       | <a href="#">Mayonnaise</a>  |
| 1 Stk.     | Sardellenfilet              |
| 1 TL       | Worcestershiresauce         |
| 1 TL       | Tomatenmark                 |
| 1 Spritzer | Zitronensaft                |
| 1 Spritzer | Tabasco                     |
| 1 EL       | Brandy                      |
| 1 TL       | Dijonsenf                   |
| 1 EL       | <a href="#">Schlagobers</a> |
| 1 Prise    | Meersalz                    |
| 1 Prise    | <a href="#">Pfeffer</a>     |

## Zubereitung

1. Für roh mariniertes Rinderfilet das Fleisch mit einer Schneidemaschine in sehr dünne Scheiben schneiden oder von Hand schneiden und dann unter einer Folie hauchdünn klopfen. Das Fleisch fächerförmig auf Tellern anrichten und mit Salz und Pfeffer bestreuen.
2. Sardellenfilet fein hacken und mit Worcestershiresauce, Tomatenmark, Zitronensaft, Tabasco, Brandy, Dijonsenf und Schlagobers zu einer cremigen Sauce vermengen. Mit

einem Stabmixer fein pürieren und in einen Spritzsack füllen. Die Fleischscheiben mit der Sauce verzieren und servieren.

## **Tipp**

Alternativ das roh marinierte Rinderfilet mit frischem Rucola und gehobeltem Parmesan bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.