

KÖFERLI

FLEISCH UND MEHR

Rindsfilet Swiss Prémium Beef am Stück (für 4 Personen)

Vor- u. Zubereitung: 15 Min.

Braten im Ofen: ca. 1 St. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten

720 g. Rindsfiletmittelstück vom Swiss Prémium Beef, dressiert
50g Rapsöl VitaÖl
Schnittlauch fein geschnitten.
1 dl Olivenöl
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Maldon Sea Salt Flakes

Zubereitung

1. Das Rindsfilet eine Stunde vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Rindsfilet in heisser Bratpfanne rundherum gleichmässig anbraten.
3. Im Backofen bei 80°C etwa 1 Stunde und 30 Minuten bis zur Kerntemperatur von 55°C weitergaren.
4. Sobald die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, Rindsfilet aus dem Backofen nehmen und noch etwa 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
5. Das Olivenöl mit grobem schwarzem Pfeffer und Schnittlauch in einen warmen, tiefen Teller geben.
6. Rindsfilet in etwa 2 cm dicke Scheiben tranchieren, im Schnittlauch-Pfeffer-Öl wenden, mit Maldon Sea Salt Flakes würzen und sofort servieren.
7. Dazu passen alle Arten von Kartoffelgerichten.

Zusatzinformationen

- Das Rindsfilet kann am nächsten Tag auch kalt aufgeschnitten werden.