

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



Rinderfilet mit Champignons

(Sendung 15.10.11)

Zutaten

- 600 g Champignons
- 200 g Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 500 g Rinderfilet
- Salz
- 10 El Olivenöl
- 1 El Butter
- ½-1 Chilischote
- 4 El Limettensaft
- 1-2 Tl Zucker
- 2-3 El Sojasoße
- 1 kleines Bund Koriandergrün

Zubereitung

1. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotten in dünne Ringe, Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.
2. Rinderfilet rundherum salzen. 3 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten ca. 2 Min. braun anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und fest in Alufolie einwickeln.
3. Weitere 3 El Olivenöl in die Pfanne geben und erhitzen. Champignons darin anbraten. Schalotten zugeben und alles ca. 5 Min. braun anbraten. Knoblauch und Butter zugeben und 2 Min. weiterbraten.
4. Für die Marinade die Chilischote fein hacken. Mit Limettensaft, Sojasoße und Zucker verrühren. 7 El Olivenöl unterrühren.
5. Rinderfilet aus der Folie nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Auf einer Platte anrichten, Pilzmischung darauf verteilen und mit der Marinade beträufeln. Mit Koriandergrün bestreut servieren.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten