

Rinderfilet mit Speck-Tomatenkruste

Zutaten für 4 Personen

4 Stück/e	Rinderfilets à 200 g
30 g	Parmesan
10 Stück/e	Getrocknete Tomaten in Öl (fein gewürfelt)
3 EL	weiche Butter
50 g	Speckstreifen



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 30 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 20 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Hilfsmittel:

Seargate, Wurstkordel

Methode:

Indirekt

Zubereitung

1. Rinderfilet mit Wurstkordel zu einer schönen Form zusammenbinden. Den Grill mit Seargate für direkte hohe Hitze vorbereiten (200-220 °C). Speck auf Plancha anbraten, danach auf Küchenpapier geben und 2 Minuten trocknen und abkühlen lassen. Anschließend mit Butter, Parmesan und Tomaten zu einer Paste verarbeiten. 2. Die Rinderfilets auf dem Seargate von beiden Seiten 3-4 Minuten angrillen. Danach ein Viertel der Paste auf die Filets geben und bei indirekter Hitze weiter garen bis eine Kerntemperatur von 52 °C erreicht ist. Danach 5 Minuten ruhen lassen und servieren.