

Rinderfilet - Minutensteaks mit verlorenem Ei, geschmolzenen Kräutertomaten und Sauce Bearnaise

- **Gang:**Frühstück
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für das schnelle Single - Abendessen oder auch zu zweit oder mit Freunden ein Genuss: auf knusprig geröstetem Brot, mit zerlaufendem Ei und üppig mit Sauce Bearnaise überzogen, überzeugt dieses tolle Gericht einfach jeden. Auf dem Frühstückstisch ist es ein wahres Highlight!

Zutaten

- 4 Rinderfiletsteaks à 180 g, küchenfertig, halbiert (2 Stück p. P.)
- Etwas frischer Thymian, Rosmarin und Knoblauch zum mit braten
- 2 El Rapsöl
- 1 El Butter
- 4 Tomaten, entkernt, abgezogen, grob gewürfelt
- 1 Schalotte, gewürfelt
- Je 1 Tl gehackte Petersilie und Schnittlauchröllchen]
- 4 Eigelbe
- 4 Scheiben Weizenmischbrot, in Butter knusprig heraus gebraten, gewürzt
- 125 g leicht gebräunte „Nussbutter“
- 1 El TK - Kräuter der Provence
- 4 frische Eier, in einer Kaffeetasse aufgeschlagen
- 2 El Estragonessig
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Eigelbe mit dem Estragonessig auf einem heißen Wasserbad „dicklich“ rühren, die Eigelbe gut „ausgaren“. Nach und nach, zunächst in kleinen Mengen, die erhitzte, leicht gebräunte Butter (Das gibt den tollen, „nussiger“ Geschmack) mit dem Schneebesen verrühren. Ist die Bindung

nicht so gut, ev. einen Tl Wasser verrühren. Salzen, pfeffern und die Kräuter unter heben.

Schritt2

Die Schalottenwürfel in etwas Butter anschwitzen, kurz die Tomatenwürfel dazu geben, mit Knoblauchsatz und Pfeffer würzen, Petersilie und Schnittlauch unter schwenken.

Schritt3

Das Brot in brauner Butter von beiden Seiten goldbraun braten, auf Küchenkrepp ablaufen lassen, salzen, pfeffern.

Schritt4

Etwa 1 l Wasser mit dem Essig und Salz in einem flachen Topf aufkochen, zurückziehen. Die Eier nacheinander, sanft hinein gleiten lassen. Mit einem Esslöffel das Eiweiß um das Eigelb legen, ca. 5 min. am Herdrand ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle heraus heben, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt5

Die gewürzten Steaks zunächst in heißem Rapsöl kurz anbraten, bei mittlerer Hitze mit einem Stich Butter weitere 2 - 3 min. zu Ende braten.

Schritt6

Die Steaks auf das knusprige Brot anrichten, die Tomaten obenauf verteilen und das verlorene Ei drauf setzen, reichlich mit Sauce Bearnaise überziehen.

Rezeptart: Fleischgerichte, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Rindfleisch, Schnelle Rezepte

Zutaten: Butter, eier, Rindfleisch, Schalotten, Thymian, Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinderfilet-minutensteaks-mit-verlorenem-ei-geschmolzenen-kraeutertomaten-und-sauce-bearnaise/>