



# Rinderfilet mit Salsa verde und gebratenen Strauchtomaten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelle Küche, lecker und „stimmig“

## Zutaten

- 800 g Rinderfilet - Mittelstück
- 1 El Butterschmalz
- 1 Thymian und 1 Majoranzweig, sowie 1 gedrückte Knoblauchzehe zum Mitbraten
- Salz, Pfeffer
- Für die Salsa verde:
  - 100 ml Olivenöl
  - 2 Knoblauchzehen, geschält, grob geschnitten
  - 1 kleines Glas Kapern
  - 8 Sardellenfilets
  - 2 kleine Bund krause Petersilie, gezupft
  - 1 Tl frischer, gehackter Koriander, gezupft
  - 2 Tl Zitronensaft
  - Etwas Zitronenabrieb
  - Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker
- Für die Rosmarin - Bratkartoffeln:
  - 800 g fest kochende Kartoffeln
  - 2 Zweige frischer Rosmarin, gezupft, fein gehackt
  - 2 - 3 El Olivenöl
  - 4 Rippen Strauchtomaten mit jeweils 6 - 7 Stück

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Salsa verde:

## Schritt2

Die gezupfte Petersilie mit den Kapern, Sardellenfilets, Knoblauch und 75 ml Olivenöl fein pürieren, mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

## Schritt3

Das Rinderfilet:

## Schritt4

Waschen, trocken Tupfen und gut von allen Seiten salzen und pfeffern. Mit Küchengarn etwas binden, in Form bringen. In heißem Butterschmalz mit dem Majoran und Thymianzweig, sowie der Knoblauchzehe von Beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen. Für 6 - 7 min. in den auf 140 ° C vorgeheizten Backofen schieben, die Tomatenrispen dazu geben, mit braten, nach eigenem Gusto fertig garen.

## Schritt5

Die Rosmarin - Bratkartoffeln:

## Schritt6

Die in Salzwasser mit etwas Kümmel gekochten Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

## Schritt7

In Olivenöl von beiden Seiten gut anbraten, sich dafür Zeit nehmen. Die gehackten Rosmarinnadeln darüber streuen, salzen, pfeffern.

## Schritt8

Anrichtevorschlag:

## Schritt9

Den Rinderfiletbraten in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit den Rosmarin - Bratkartoffeln und den Strauchtomaten anrichten. Etwas Salsa verde drum herum geben, servieren.

**Rezeptart:** Rindfleisch, Salsa **Tags:** rinderfilet, schnelle küche **Zutaten:**Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinderfilet-mit-salsa-verde-und-gebratenen-strauchtomaten/>