

Rinder-Filet mit Mojo verde und Bratbrot

Für 2 Personen

2 Rinderfilets a 200 g	4 Scheiben dünne Ciabatta	0,5 grüne Paprika
1 grüne Peperoni	1 Knoblauchzehe	1 unbehandelte Limette
1 Bund Koriander	50 ml Rapsöl	100 g Butter
Zucker	Meersalz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Mojo verde die grüne Paprikaschote halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und in grobe Stücke schneiden. Die Peperoni waschen und in Ringe schneiden. Die Limettenschale abreiben. Die Korianderblätter abzupfen und grob hacken. Den Knoblauch abziehen. Anschließend alles mit 20 Milliliter Öl in einen Zerkleinerer geben, fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit Butter und zehn Milliliter Öl von beiden Seiten anbraten. Anschließend in Alufolie einwickeln und im Backofen etwa zehn Minuten ziehen lassen. Das übrige Öl und die übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und die Ciabattascheiben darin goldbraun rösten. Das Rinderfilet aus dem Backofen nehmen und in Scheiben aufschneiden. Die Filetscheiben mit der Mojo verde und dem Bratbrot auf Tellern anrichten und servieren.

Heike Malina-Dieter am 14. Juli 2011