

# Rinder-Filet mit Chimichurri, Bohnen-Creme Mais-Kölbchen

## Für zwei Personen

### Für das Filet:

1 Black Angus Rinderfilet à 400 g    1 EL Erdnussöl    Salz, rosa Pfeffer, Pfeffer

### Für das Chimichurri:

$\frac{1}{2}$  Bund glatte Petersilie    200 ml Olivenöl    1 milde, rote Chili  
1 Knoblauchzehe    1 Schalotte     $\frac{1}{2}$  Limette  
1 EL getrock. Thymian    1 EL getrock. Oregano    1 TL gemahl. Lorbeer  
Salz    Pfeffer

### Für die Bohnencreme:

80 g vorgegarte weiße Bohnen    1 Zitrone    100 ml Geflügelfond  
1 TL weißer Balsamico    4 EL Olivenöl    Salz, Pfeffer

### Für die Maiskölbchen:

10 Mini-Maiskölbchen    3 EL Butter    1 Zweig kraus Petersilie  
Salz    Pfeffer

### Für die Garnitur:

8 essbare Blüten

### Für das Filet:

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit wenig Öl etwa 4 Minuten von jeder Seite anbraten.

Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten rosa fertig garen und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für das Chimichurri:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Schalotte, Knoblauch und Petersilie im Mörser stoßen.

Die Limette waschen und die Schale vorsichtig reiben. Die Limette dann halbieren, auspressen und mit dem Saft mörsern.

Mit Olivenöl auffüllen, kräftig salzen und pfeffern. Mit Thymian, Oregano und Lorbeer vermengen.

Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Mit Chili würzen.

### Für die Bohnencreme:

Die Zitrone waschen und die Schale vorsichtig reiben. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Den Fond aufkochen, mit Bohnen, Balsamico und Olivenöl mixen und kräftig abschmecken.

### Für die Maiskölbchen:

Die Mini-Maiskölbchen in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter rundum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unterheben.

### Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.

Doreen Hoppe am 08. April 2019