

# Rinder-Filet, Kräuterbutter, Barbecue-Gemüse, Maiskolben

## Für zwei Personen

### Für das Rinderfilet:

2 Rinderfilets US-Beef                      4 EL Butterschmalz    Salz

Pfeffer

### Für das Barbecue-Gemüse:

1 rote Paprika	1 rote Zwiebel	$\frac{1}{4}$ Ananas
100 g geräuch. Bauchspeck	2 EL Ketchup	1 Schuss Orangensaft
1 Schuss Cola	1 Schuss Sojasauce	Rapsöl
1 TL rosenscharfes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

### Für den Maiskolben:

2 vorgeg. feine Maiskolben                      2 EL Olivenöl                      2 EL Butter

Salz

### Für die Kräuterbutter:

100 g weiche Butter	1 Knoblauchzehe	2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	2 Zweige Majoran
Salz	Pfeffer	

### Für das Rinderfilet:

Den Ofen auf 90 Grad Heißluft vorheizen.

Fleisch trocken tupfen und eventuell Häutchen/ Sehnen entfernen.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Fleisch bei Starker Hitze 1 Minute anbraten. Dann noch einmal 1-2 Minuten bei schwacher Hitze weiter Braten. Filets auf Alufolie legen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Alufolie zusammen schlagen und für 8-9 Minuten im Ofen ruhen lassen.

### Für das Barbecue-Gemüse:

Paprika putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und achteln. Ananas schälen, den Strunk herausschneiden.

Speck in  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Speckscheiben darin auf beiden Seiten 1 Minute braten.

Gemüse und Ananas dazugeben, 3 Minuten mitbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Ketchup dazugeben, mit Orangensaft, Cola und Sojasauce ablöschen und die Sauce auf die Hälfte einkochen.

### Für den Maiskolben:

Maiskolben in kochendes Wasser legen und direkt nach bei niedriger Temperatur 15 Minuten ziehen lassen.

Öl und Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und den Maiskolben damit übergießen. Mit einer Prise Salz bestreuen.

### Für die Kräuterbutter:

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Kräuter und Knoblauch mit der weichen Butter vermischen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Danny Pamp am 11. Oktober 2021