

# Rinder-Filet mit Granatapfel-Champignon-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Rinderfilet:**

200 g Rinderfilet	1 Zweig Thymian	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

**Für den Salat:**

100 g Feldsalat	300 g braune Champignons	1 große rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Granatapfel	5 EL Walnusskerne
100 g Feta	20 g flüssiger Honig	20 g mittelscharfer Senf
20 ml Balsamico	3 EL Olivenöl	Butter
Rapsöl	Salz	Pfeffer

**Für das Rinderfilet:**

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rinderfilet waschen und trockentupfen. Rinderfilet mit Rapsöl, Salz und Pfeffer würzen, Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen fertig garen. Vor dem Servieren in Tranchen schneiden.

**Für den Granatapfel-Champignon-Salat:**

Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Granatapfel halbieren und aus einer Hälfte die Kerne herauslösen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Knoblauch abziehen und klein hacken. Pilze mit Zwiebel und Knoblauch in Butter und etwas Öl anschwitzen, abkühlen lassen.

Feta klein würfeln. Walnüsse grob hacken.

Balsamico, Honig, Senf und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am Ende alles miteinander vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Vincent Wonneberger am 12. Januar 2021