

## Gegrillte Rinder-Filets mit Champignon-Füllung

### Für 6-8 Filets

6-8 Scheiben Rinderfilet	250 g dunkle Champignons	1 Schalotte
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Zitronensaft	Salz, Pfeffer
Butter, Olivenöl	Gewürz-Öl	

Champignons putzen und sehr fein hacken. Schalotte schälen und in klitzekleine Würfel schneiden. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Champignons und Schalotten bei mittlerer Hitze fünf bis sechs Minuten braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dabei alles immer gut bewegen, damit die Pilze- und Schalottenwürfel nicht anbrennen. Zum Schluss Petersilie, Salz, Pfeffer und einige Tropfen Zitronensaft hinzufügen.

Die Pilzmasse abkühlen lassen, in ein Leinentuch füllen und die restliche Flüssigkeit gut auspressen. Mit einem dünnen und scharfen Messer kleine Taschen in die Rinderfilets schneiden. Etwas Pilzmasse hineinfüllen, anschließend die Filets mit einer feinen Rouladen-Nadel verschließen. Die gefüllten Filets mit etwas Gewürz-Öl einpinseln, auf den Grill legen und von jeder Seite etwa drei Minuten garen. Mit Meersalz und Pfeffer aus dem Mörser würzen.

Rainer Sass am 18. Juli 2015