

Rinder-Filet auf gepfefferten Erdbeeren

Für 4 Personen

Erdbeeren:

1 kg Erdbeeren	20 Pfefferkörner	2 EL grüner Pfeffer
4 EL Olivenöl	1 Chilischote	1 TL Puderzucker
1 Bund frische Minze		

Fleisch:

4 x 100-200 g Rinderfilets	Butterschmalz	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Salbei	4 Knoblauchzehen
Salz	Pfeffer	

Erdbeeren:

Erdbeeren waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kräftig mit Puderzucker vermengen. Danach klitzeklein gehackte Chilischote, gehackten grünen Pfeffer und im Mörser zerstoßenen schwarzen Pfeffer dazugeben, mit Olivenöl vermengen und 20 Minuten ziehen lassen. Abschließend mit feingehackter Minze würzen.

Fleisch:

Rinderfilets in Butterschmalz von beiden Seiten relativ scharf anbraten und mit den Kräutern und Knoblauch 3 bis 4 Minuten weiter braten lassen, dabei wenden und mit dem Bratensaft beträufeln.

Zum Schluss salzen und pfeffern. Da die Scheiben relativ dünn sind, ist medium nach 3 Minuten erreicht. Eine "medium rear" Konsistenz, also mit rohem Kern, passt laut Rainer Sass besonders gut zu den Erdbeeren.

Rainer Sass am 27. Mai 2019