

Rinder-Filet an Frischkäse-Dip

Für 2 Portionen

300 g Rinderfilet	8 Scheiben Pancetta	100 g Ziegenfrischkäse
1 Knoblauchzehe	Chili	Koriander
Salz	Pfeffer	Olivenöl

Das Rinderfilet in acht dünne Scheiben schneiden und reichlich mit Salz und Pfeffer würzen. Den Pancetta in Scheiben auf das Filetstück geben und dünn darin einwickeln. Eine Pfanne mit Öl aufsetzen und bei starker Hitze heiß werden lassen. Das Fleisch in die Pfanne geben und von allen Seiten anbraten. Den Ziegenfrischkäse in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer sowie einem Schuss Olivenöl abschmecken. Eine Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und mit dem Ziegenfrischkäse vermengen. Abschließend alles noch mit ein wenig getrocknetem Chili nachwürzen. Das Rinderfilet aus der Pfanne nehmen und auf Tellern anrichten. Den Ziegenkäsedip mit zwei Löffeln zu Nocken formen und auf dem Fleisch anrichten. Zum Abschluss noch ein wenig Pfeffer und eine Prise Koriander darüber geben und das Gericht servieren.

Steffen Henssler am 29. 03. 2012