

Rinder-Filet mit Champignons

Für 4 Personen

600 g Champignons	200 g Schalotten	3 Knoblauchzehen
500 g Rinderfilet	Salz	10 El Olivenöl
1 El Butter	1/2 Chilischote	4 El Limettensaft
1–2 Tl Zucker	2–3 El Sojasoße	1 kleines Bund Koriandergrün

Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotten in dünne Ringe, Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.

Rinderfilet rundherum salzen. 3 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten ca. 2 Min. braun anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und fest in Alufolie einwickeln.

Weitere 3 El Olivenöl in die Pfanne geben und erhitzen. Champignons darin anbraten. Schalotten zugeben und alles ca. 5 Min. braun anbraten. Knoblauch und Butter zugeben und 2 Min. weiterbraten.

Für die Marinade die Chilischote fein hacken. Mit Limettensaft, Sojasoße und Zucker verrühren. 7 El Olivenöl unterrühren.

Rinderfilet aus der Folie nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Auf einer Platte anrichten, Pilzmischung darauf verteilen und mit der Marinade beträufeln. Mit Koriandergrün bestreut servieren.

Tim Mälzer am 15. 10. 2011