



Rinderfilet im Lorbeerkranz (Filetto all'alloro)

Zutaten (für 4 Personen)

4 Rinderfiletsteaks (je 250 g)
12 frische grosse Lorbeerblätter
4 TL scharfer Senf
1 EL schwarze Pfefferkörner
Oliven-Öl
80 ml Weinbrand

Zubereitung

Den Backofen auf 120° vorheizen.
Lorbeerblätter kurz in Wasser einweichen.
Die Steakränder mit Senf bestreichen und jeweils 3 Lorbeerblättern umlegen.
Mit Küchengarn befestigen.
Die Filets leicht salzen.
Etwas Oliven-Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten.
Auf dem mittleren Rost im Ofen je nach Dicke zwischen 15 und 20 Minuten garen lassen.
Anschliessend etwas ruhen lassen.
In der „Ruhepause“ die Pfefferkörner grob zerstoßen und in die Pfanne geben.
Den Weinbrand dazugeben und stark erhitzen. Dann flambieren.
Die Sauce über die Steaks träufeln und sofort servieren.
Dazu einen kleinen Salat und etwas angeröstetes Ciabatta servieren.