Rinderfilet

Hotel Almina - Ratschings

Zutaten für 1 Person

250 g Rinderfilet vom Frick Hof Sterzing
Rosmarin, Majoran, Knoblauch, Salz,Pfeffer
Olivenöl „extra vergine“ Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Zucchini) in Streifen blanchiert Pustertaler Kartoffeln in Spalten sautiert.

Zubereitung

Filet in Olivenöl und Kräutern für mindestens 3 Stunden Marinieren.

Filet salzen + pfeffern und in einer Pfanne mit heißem Ölivenöl 1 Minute von jeder Seite scharf anbraten.

Fleisch bei 150° auf Gitterblech im Ofen bei 10 Minuten weiter garen.

Anschließend bei 90° im Ofen für 15 Minuten ruhen lassen.

Mit Wurzelgemüse uns Kartoffelspalten anrichten.

viel Freude beim genießen