



Scharfes Rinderfilet auf Salatherzen mit Senfdressing

Zutaten für 4 Personen

- » 1 Bund Dill
- » 1 Bund Schnittlauch
- » 1 Bund Petersilie
- » 200 ml Olivenöl
- » 200 ml Aceto balsamico
- » 2 EL süßer Senf
- » 1 EL Sahnemeerrettich *aus dem Glas*
- » Salz
- » Pfeffer aus der Mühle
- » Zucker
- » 8 kleine Salatherzen
- » 2 Köpfe Radicchio di Treviso
- » 800 g Rinderfilet
- » Salz
- » Pfeffer aus der Mühle
- » 2 EL Öl
- » 2 rote Chilischoten
- » 2 grüne Chilischoten
- » 1 Bund Frühlingszwiebeln
- » 1 Thymianzweig
- » 150 g Kräuterbutter *Fertigprodukt*
- » 1 EL Tomatenmark
- » 200 g Sahne
- » 1 Handvoll Rote-Bete-Sprossen

Zubereitung

Vorbereitung

1. Die Kräuter Dill, Schnittlauch und Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.

2. Das Olivenöl und den Aceto balsamico in einer Schüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Die gehackten Kräuter, den süßen Senf und den Sahnemeerrettich hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und alles gut vermengen.

3. Das Rinderfilet in gleichmäßige Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Chilischoten längs aufschneiden, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

5. Die Rote-Bete-Sprossen in einem Sieb abspülen und gut abtropfen lassen. Die Salatherzen waschen und trocken schütteln. Den Radicchio putzen, in Blätter teilen, waschen und ebenfalls trocken schütteln.

Zubereitung

1. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rinderfiletscheiben von beiden Seiten scharf anbraten.

2. Das angebratene Fleisch aus der Pfanne nehmen und die vorbereiteten Chilischoten sowie die Frühlingszwiebeln im verbliebenen Bratenfett anbraten. Die Kräuterbutter hinzufügen und schmelzen lassen, dann das Tomatenmark unterrühren.

3. Die Sahne in die Pfanne gießen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und den Thymianblättern würzen. Kurz vor dem Servieren das Rinderfilet in die Sauce geben und darin erwärmen.

4. Die Radicchioblätter um die Salatherzen anrichten und auf Tellern platzieren. Mit der vorbereiteten Salatsauce beträufeln.

5. Die Rinderfiletscheiben neben den Salaten anrichten und mit der scharfen Sauce übergießen. Mit den Rote-Bete-Sprossen garnieren.