



# Rinderfiletspitzen mit Chimichurri

by Joscha Bastians



## Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: [www.meat-n-great.de](http://www.meat-n-great.de)

- Schneidebrett
- Pfanne
- Messer
- Plancha o.ä.
- Ikea Koncis Schale o.ä.
- Reibe
- Pürierstab
- Knoblauchpresse
- Sieb
- Marinadenhandschuhe
- Schüssel

## So wird's Perfekt!

### Zubereitung:

1. Den Grill auf 200°C Deckeltemperatur vorheizen.
  - Die Drillinge waschen und schräg halbieren
  - Kartoffeln mit der Gewürzmischung "Hello Patatas", 1 EL Öl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen, das Ganze auf einer Plancha ausbreiten und 20 Min. garen.
2. Die Rosa Pfefferkörner, die Blätter von der Petersilie und dem Oregano und eine entkernte Chilischote fein hacken.
  - Die Zitrone gut abwaschen und etwa 1 TL der Schale abreiben. Danach die Zitrone halbieren
  - In einer kleinen Schüssel die gehackten Kräuter, die Chili, der Saft von der Zitrone, den Zitronenabrieb und circa 4 EL Olivenöl miteinander vermischen und mit weiteren Pfefferkörnern sowie Salz abschmecken
3. Die Passionsfrucht halbieren und das Innere mit einem Löffel herauskratzen
  - 2 EL Öl, 2 EL Wasser und 1 TL Zucker, zusammen mit dem Passionsfruchtfleisch in ein hohes Rührgefäß geben und mit einem Pürierstab durchmischen
  - Alles durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
4. Die Kirschtomaten in eine Auflaufform geben, Knoblauch zu den Tomaten pressen und mit 1 EL Öl und ein wenig Salz vermengen
  - Die durchgegarteten Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit geriebenem Hartkäse vermengen
  - Die Kartoffeln mit dem Käse wieder auf die Plancha geben, daneben die Auflaufform mit den Tomaten stellen und alles weitere 10 Min. garen, bis die Tomaten leicht aufplatzen

## Zutaten: 2 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: [www.meat-n-great.shop](http://www.meat-n-great.shop)

Menge	Lebensmittel
500g	Kartoffeln (Drillinge)
250g	Rinderfiletspitzen (mariniert)
4g	Gewürzmischung „Hello Patatas“
40g	Geriebener Hartkäse
10g	Petersilie & Oregano
1	Rote Chilischote
150g	Bunte Kirschtomaten
1	Knoblauchzehe
100g	Salatmischung
1	Passionsfrucht
1	Zitrone (gewachst)
	Rosa Pfefferkörner
	Olivenöl & Zucker
	Salz & Pfeffer

## Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- 
5. Auf dem Seitenkocher eine große Pfanne erhitzten und die Rinderfiletstreifen rundherum circa 2 - 3 Min. für rare, 3 - 4 Min. für medium und 4 - 6 Min. für well done anbraten
  6. Den Salat mit dem Passionsfruchtdressing in einer Schüssel marinieren
    - Die Kartoffeln, Kirschtomaten und Salat auf einem tiefen Teller anrichten. Da drauf die Rinderfiletspitzen anrichten und nach Geschmack mit Chimichurri und rosa Pfeffer toppen.

