



## Ihr Rezept: Filetsteak Schöne Maid



### Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	120 Min.



### Zutatenliste

#### Allgemein

Baumwolltuch	1
Filetsteaks (à 180 g)	4
Bauchspeck	4 Scheibe(n)
Butter	80 g
Zwiebeln (rot und weiß)	120 g
Frühlingszwiebeln	2
Edamer	4 Scheibe(n)
Rapsöl	1 EL
kräftiger Rotwein	1/8 l
Knoblauchzehe	1
Salz, Pfeffer	
rote Strauchbeeren	1/2 TL
grüne Pfefferkörner	
kräftiger Rotwein	60 ml

### Arbeitsschritte / Zubereitung

Die 4 Rinderfilets in ein mit Rotwein getränktes Baumwolltuch 1-2 Tage einschlagen. Zwiebeln schälen und in Spalten zerteilen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräge Röllchen schneiden. Knoblauch in kleine Stücke hacken.

Auf die Rinderfilets ringsum eine Speckscheibe legen und mit Küchengarn fest binden. Salzen, pfeffern und in heißem Rapsöl beidseitig auf den Punkt braten. Zwiebeln mit dazugeben und mit braten, mit Rotwein ablöschen, die Steaks mit Edamer belegen, Deckel auf die Pfanne geben, damit der Käse schmilzt.

Steaks mit den Zwiebeln auf Teller verteilen und mit roten Strauchbeeren und grünem Pfeffer bestreuen. Über das Steak Pfeffer

aus der Mühle geben, mit Tomatenfilets und Basilikum ausgarnieren.

MEHR REZEPTE aus der Rezeptdatenbank finden Sie unter:  
<http://www.cma.de/rezepte/>

(C) 2006 CMA Centrale Marketing Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH