

Rinderfilet mit Speck-Tomatenkruste (Weber Wintergrill-Rezept)

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	50 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	einfach
Hilfsmittel:	Seargrate, Wurstkordel
Grillmethode:	direkt

Zutaten:

4 Stück	Rinderfilets à 200 g.
30 g	Parmesan
10 Stück	Getrocknete Tomaten in Öl (fein gewürfelt)
3 EL	Weiche Butter
50 g	Speckstreifen

Zubereitung:

Rinderfilet mit Wurstkordel zu einer schönen Form zusammenbinden. Den Grill mit Seargrate für direkte hohe Hitze vorbereiten (200-220°C). Speck auf Plancha anbraten, danach auf Küchenpapier geben und 2 Minuten trocknen und abkühlen lassen. Anschließend mit Butter, Parmesan und Tomaten zu einer Paste verarbeiten. Die Rinderfilets auf dem Seargrate von beiden Seiten 3-4 Minuten angrillen. Danach ein Viertel der Paste auf die Filets geben und bei indirekter Hitze weiter garen bis eine Kerntemperatur von 52°C erreicht ist. Danach 5 Minuten ruhen lassen und servieren.