



Caprese Filet Mignon

Rezept für 2 Personen:

2 Filet Mignons (z.B. von der Vogelsberger)

4 Scheiben Tomaten

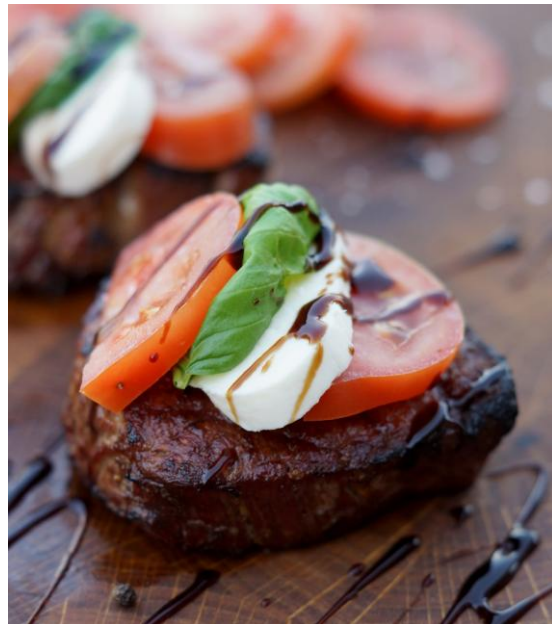
2 Scheiben Mozzarella

2 Blätter Basilikum

Crema Balsamico

Fleur de Sel

Pfeffer



Zubereitung:

Die Filet Mignon direkt vor dem Grillen mit Fleur de Sel würzen und bei hoher Hitze einige Minuten grillen, dann ruhen lassen, bis eine Kerntemperatur von 56-58 °C erreicht wird.

Die Steaks mit Pfeffer würzen und mit Tomatenscheiben, Mozzarella und Basilikum belegen. Mit etwas Crema Balsamico beträufeln und genießen.