



Rinderfilet vom Grill mit Maronenkruste

Zutaten für 4 Personen:

800 g Rinderfilet

200g Maronen (vorgegart)

½ Bund Petersilie

40 g Butter

40 g Parmesan

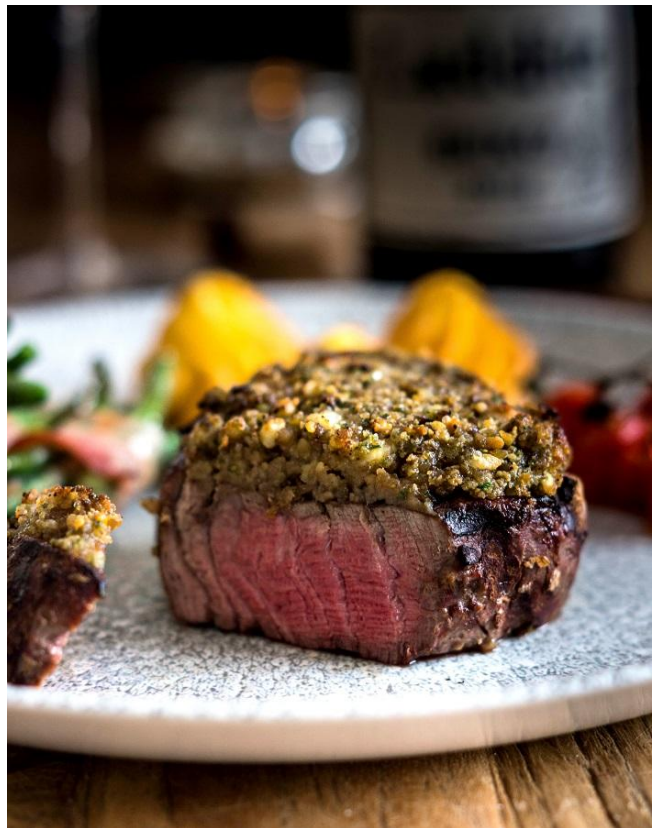
1 Knoblauchzehe

Olivenöl

Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Maronen, Petersilie, Knoblauch, Butter und Parmesan in einem Mixer geben und zerkleinern. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Rinderfilet in 4 Steaks schneiden und mit Olivenöl einreiben. Steaks leicht salzen und auf dem Grill bei direkter Hitze von beiden Seiten scharf angrillen.

Die Maronenmasse gleichmäßig auf den Steaks verteilen und gut andrücken. Steaks im Grill bei indirekter Hitze ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 53°C erreicht ist.

Dazu passen Herzoginkroketten und Bohnen im Speckmantel.