



hr1-DOLCE VITA

Hubertus Tzschirner **Rinderfilet**

ZUTATEN

1 Rinderfilet oder Hüftsteak (200-220 g), alternativ vegetarisch: eine Aubergine
2 rote Spitzpaprika
einige Stängel Estragon, gewaschen und fein gehackt
einige Stängel Blatt Petersilie, gewaschen und grob gezupft
etwas Olivenöl
etwas Meersalz
etwas grober Pfeffer oder eine leckere Pfeffermischung
1 Prise Rohrzucker
150 g Schmand
50 g Feta
etwas Zitronensaft (bleibt sicherlich etwas übrig von vorher)
etwas Balsamessig, hell
1 EL Schnittlauch, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

Spitzpaprika auf offener Flamme rundherum grillen, bis die Schale sehr dunkel bis schwarz ist, kurz auskühlen lassen und die Schale, Strunk und Kerngehäuse entfernen. Paprika grob hacken und mit Olivenöl, Zucker, Estragon, Zitronensaft, Essig und Meersalz würzig abschmecken und beiseite stellen. Den Schmand mit etwas Zitronensaft, Meersalz und klein gebröselten Feta würzig abschmecken. Das Fleisch mit Meersalz würzen und auf dem Grillrost direkt für etwa 3-5 Minuten von jeder Seite grillen.

Das Fleisch vom Grill nehmen und mit einem Teller abgedeckt ruhen lassen. Den Feta-Schmand mittig auf einen Teller streichen, die gehackte Paprika in der Mitte platzieren. Das Steak noch einmal von beiden Seiten auf direkter Hitze auf dem Grillrost grillen. Anschließend das Steak auf der Paprika platzieren und mit etwas Meersalz und Pfeffer abschmecken und servieren

Tipp: Wer es beim Fleisch etwas durchwachsener möchte, kann hier gerne ein Rib Eye Steak oder ein Entrecote verwenden.