

# Rinderfiletsteak

## Zutaten für 5 Personen:

### Filetsteak:

- 5 Rinderfiletsteaks  
à 220 g
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Rosmarinzweig
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- Sonnenblumenöl

### Kräuterbutter:

- 250 g Butter
- 1 Bund Rosmarin
- 1 Bund Thymian
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Kerbel
- 1 Bund Petersilie
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 1 EL Worcestershiresoße
- Salz, Zucker, Pfeffer

## Zubereitung:

### Filetsteak

Eine Pfanne im Backofen bei 350 – 400 °C für 15 min aufheizen. Währenddessen die Filetsteaks leicht flach drücken und ringsum mit Öl einreiben. Danach gut salzen und in die heiße Pfanne geben.

Die Steaks für ca. 8 – 12 min backen, kurz vor Ende der Backzeit die Knoblauchzehen leicht andrücken und zusammen mit dem Rosmarin mit in die Pfanne geben.

Zum Schluss die Steaks noch für mindestens 5 Minuten in Alufolie einwickeln und ruhen lassen. Danach mit frischem Pfeffer bestreuen und servieren.

### Kräuterbutter

Die Butter würfeln, in eine Schüssel geben und bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Alle Kräuter fein hacken, die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln, andünsten und mit den restlichen Zutaten zur Butter geben. Alles ordentlich durchmischen und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.