

RINDERFILET MIT KRÄUTERKRUSTE UND ROSMARINKARTOFFELN

Zutaten:

- 1 kg Rinderfilet
- 100 g Kräuterbutter
- 1 EL Paniermehl
- Frische Kräuter (Petersilie, Thymian, Rosmarin), gehackt
- 1 kg kleine Kartoffeln
- Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Als erstes das Rinderfilet von allen Seiten scharf anbraten. Danach Kräuterbutter mit frischen Kräutern und Paniermehl vermengen und das Filet marinieren.
2. Bei 180°C ca. 20-30 Minuten im Ofen garen.
3. Kartoffeln mit Olivenöl, Salz und Rosmarin mischen und im Ofen knusprig backen. Dazu passt eine Rotweinsauce oder Kartoffelcreme.



