



www.chöcheler.ch



Chöcheler's Rinderfilet in Knobli-Chili-Kräuterkruste

Feines, sicheres Gericht. Habe es im Green Egg zubereitet aber geht genauso gut im Backofen. Hab leider verpasst eine Foto des fertigen Gerichts zu schiessen...daher einfach ein Zutaten- und Zubereitungs-Foto

Zutaten für Chöcheler's Rinderfilet (4 Personen)

800 g	Rindsfilet (Mittelstück)
1 EL	Olivenöl
wenig	Pfeffer
1 TL	Salz (Ich habe Chöcheler's Fleischgewürz verwendet)
1 EL	Olivenöl
4	Knoblauchzehen (gehackt)
2	Chili (gehackt)
Wenig	Rotweinessig
je 1 Bund	Schnittlauch, Thymian, glattblättrige Petersilie und Zitronenmelisse grob gehackt

Fleisch ca. 1 Std. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Egg auf 90 Grad vorheizen. Nicht stressen und mal ein Glühwein in die Birne kippen.

Filet mit Öl, Pfeffer und Salzmischung einreiben und vorsichtig ins Egg auf den Rost legen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.

Niedergaren: ca. 80 Min . Die Kerntemperatur soll ca. 50 Grad betragen.

Gehackte Kräuter mit den Knoblis und der Chili vermischen.

Filet herausnehmen und in Alufolie wickeln. Egg auf 250 Grad hochheizen. (Platesetter entfernen – Achtung Verbrennungsgefahr! Handschuhe anziehen) Filet rundum ca. 3 Min. braten. Herausnehmen, in der Kräuter-Knobli-Chili-Mischung wenden, gut andrücken.

