



Rinderfilet mit Kruste



55 Min.



mit Fleisch

Zutaten 4 Personen

250 g	festkochende Kartoffeln
120 g	Birne
800 g	Rinderfilet aus dem Mittelstück
2 EL	Rapsöl
etwas	Salz und Pfeffer
1 Packung(en)	Petrella Peppasweet (à 125 g)
40 g	Paniermehl
35 g	Butter
1 EL	Petersilie, gehackt
1 EL	Thymian, gehackt
500 g	Knollensellerie (grobe Würfel)
1 Packung(en)	Petrella mit frischem Schnittlauch (à 125 g)

Petrella Produkte



Petrella Peppasweet



Petrella Schnittlauch



Rinderfilet mit Kruste



55 Min.



mit Fleisch

So wird's gemacht

1. Kartoffeln und Birnen schälen und würfeln. Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Das Rinderfilet waschen und trocknen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderfilet von allen Seiten scharf anbraten, salzen und pfeffern. Das Fleisch in einen Bräter oder eine Auflaufform geben und für ca. 15 min in den Backofen geben.
3. Für die Petrella-Kruste, Petrella Peppasweet, Paniermehl, der Hälfte der Butter, Petersilie und Thymian verkneten.
4. Nach der 15 minütigen Backzeit die Masse auf dem Rinderfilet verteilen und nochmal für 20 min im Ofen garen (Medium = Kerntemperatur 58-60 °C).
5. Sellerie und Kartoffelwürfel in einen Topf geben und sehr knapp mit Salzwasser bedecken. 10 min köcheln lassen. Birnenwürfel zugeben und weitere 5-7 min garen. Kochwasser abgießen und pürieren. Mit Petrella Schnittlauch und der anderen Hälfte der Butter mischen und abschmecken.
6. Das Rinderfilet aus dem Backofen nehmen, 4 min ruhen lassen, aus der Form nehmen und in dickere Scheiben schneiden. Die Rinderfiletscheiben auf dem Sellerie-Birnen-Püree servieren.