



# RINDERFILET MIT PETRELLAKRUSTE



55 Min.



mit Fleisch

## Zutaten 4 Portionen

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)
250 g	festkochende Kartoffeln (grobe Würfel)
120 g	Birne (grobe Würfel)
1 Packung(en)	Petrella mit frischem Schnittlauch (à 125 g)

## Petrella Produkte



Petrella Peppasweet



Petrella Schnittlauch



# RINDERFILET MIT PETRELLAKRUSTE



55 Min.



mit Fleisch

## So wird's gemacht

1. 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 Minuten in den Backofen geben.
3. Für die Petrella-Kruste, Petrella Peppasweet, Paniermehl, der Hälfte der Butter und Kräuter verkneten. Nach der 15 minütigen Backzeit auf dem Rinderfilet verteilen und nochmal für 20 Minuten im Ofen garen. (Medium = Kerntemperatur 58-60 Grad)
4. Das Rinderfilet aus dem Backofen nehmen, 4 Minuten ruhen lassen, aus der Form nehmen und in dickere Scheiben schneiden.
5. Sellerie und Kartoffelwürfel in einen Topf geben und sehr knapp mit Salzwasser bedecken. 10 Minuten köcheln lassen. Birnenwürfel zugeben und weitere 5-7 Minuten garen. Kochwasser abgießen und pürieren.
6. Mit Petrella Schnittlauch und der anderen Hälfte der Butter mischen und abschmecken.
7. Rinderfiletscheiben auf Sellerie-Birnen-Püree servieren.