Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Einfache, raffinierte Küche: Gebeiztes Rinderfilet

Gebeiztes Rinderfilet

Nicht nur Fisch lässt sich durch Beizen veredeln. Zart gebeiztes Rinderfilet wird zart-mürbe und durch die Gewürze sehr aromatisch. Je länger das Fleisch in parajumpers herren sale der Beize liegt, desto kräftiger wird der Geschmack. Wer es da eher dezent liebt, kann das Filet schon nach wenigen Stunden genießen. Hier unser Grundrezept:

Zutaten (für ca. 4-6-Personen)

- 400 g Rinderfilet (a. d. Mitte)
- 100 g grobes Meersalz
- 60 g Zucker
- 10 Pfefferkörner (schwarze Pfeffer)
- 5 Wachholderbeeren
- 1 Knoblauchzehe
- 3 El Weißweinessig

Zubereitung

1. Wachholderbeeren und Pfefferkörner grob zerkleinern.

2. Das Rinderfilet trockentupfen. Das geschrotete Wachholder-Pfeffergemisch mit Salz, Zucker, fein geschnittenen Knoblauch und 3 EL Weißweinessig mischen. Das Rinderfilet mit der Paste rundherum einreiben. Alles stramm erst in Klarsichtfolie, dann in Alufolie wickeln. Ca. 16 Stunden im Kühlschrank kühlen.

3. Zum Servieren das Fleisch kurz unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Nochmals straff in Klarsichtfolie wickeln und weitere 10 Stunden in den Kühlschrank legen.

4. Vor dem Servieren das Filet aus der Folie wickeln. Mit der Aufschnittmaschine oder mit einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden.

Dazu schmeckt Endiviensalat und Kräuterdip.