

Gebeiztes Rinderfilet



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

Für das Rinderfilet zunächst Wachholderbeeren und Pfefferkörner grob zerkleinern. Danach 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.

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.

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.