



MEIN GENUSS



Rinderfilet im Speckmantel



It's a match!

It's a match! Gaucho Steakgewürz und Rindersteak! Das klingt unwiderstehlich, oder?

Vorbereitung
15 min

Niveau
Mittel

Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1** Die Rinderfiletstücke am besten einen Tag vorher waschen, trocken tupfen und gut mit dem **Gaucho Steakgewürz** einreiben. Die Gewürzmischung vor dem Marinieren am besten mit dem Mörser fein zermahlen. So gelangen die würzigen Aromen sehr gut in das Fleisch und entfalten ihre Geschmacksvielfalt besonders intensiv.
- 2** Vor dem Braten bzw. Grillen die Steaks mit einer leichten Prise Salz würzen, um die salzige Note des Specks zart zu unterstreichen. Die frischen Kräuter dicht um die seitlichen Ränder des Filets anrichten, leicht andrücken. Tipp: Zur Vorbereitung die Stile der Kräuter festhalten und die Blätter gegen den Strich abzupfen.
- 3** Die Speckstreifen fest um den KräutermanTEL wickeln und mit einem Bind- oder Küchenfaden befestigen.
- 4** Nun das Rinderfilet auf dem Grill oder in der gusseisernen Pfanne von jeder Seite zirka 5 Minuten braten. So wird es ein perfektes Medium-Steak.
- 5** Je nach Garstufe kann das Steak nun serviert werden. Am Besten mit passendem Dip und Grill-Beilage wie Grill-Gemüse, grüner Salat oder ähnlichem Verzehren.

Zutaten

800 g Rinderfiletsteak
400 g italienischer Lardo oder Speck in Scheiben
1 frischer Thymian-Zweig
1 frischer Rosmarin-Zweig
Etwas frischer Salbei und Kerbel
4 EL Gaucho Steakgewürz

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 27.07.2026.