



MEIN GENUSS



## Rinderfilet mit Chimichurri



**It's a match!**

It's a match! Das Chimichurri Gewürz verleiht exotisch-herzhafte Geschmacksnoten und argentinischen Flair.

Vorbereitung  
**15 min**

Niveau  
**Mittel**

Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Für den **Chimichurri Dip** mischst du Senf, Eigelb und Zitronensaft zu einer sämigen Masse. Langsam und tropfchenweise das Öl einrühren, sodass sich alle Zutaten gut verbinden können. **Chimichurri Gewürz** unterrühren und mit **Salz, Pfeffer**, Zucker und Zitronensaft abschmecken.
- 2** Nun ist das Gemüse an der Reihe. Aubergine, Zwiebel, Paprika und Zucchini putzen und in Würfel, Achtel, Streifen und Halbmonde schneiden. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen und enthäuten. Stielansatz und Kerne entfernen und vierteln. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden.
- 3** Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und das Gemüse untermischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und etwa **20 Minuten** auf mittlerer Einschubhöhe im Ofen garen.
- 4** Etwa **10 Minuten**, bevor das Gemüse gar ist, kommt das Rinderfilet an die Reihe. Öl in eine gusseiserne Pfanne geben und das Fleisch auf jeder Seite etwa **1-2 Minuten** scharf anbraten. Danach neben dem Gemüse im Ofen für etwa **6 Minuten** garen, sodass es innen noch rosa ist. Wenn du dein Rinderfilet lieber rare magst, verkürze die Garzeit, für well done lass es noch **2-3 Minuten** länger im Ofen.
- 5** Das Rinderfilet aus dem Ofen nehmen, salzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen, das Gemüse daneben anrichten und alles zusammen mit dem Chimichurri-Dip genießen.

### Zutaten

4 Rinderfilets  
Pflanzenöl

#### Chimichurri Dip

Saft einer halben Zitrone  
1 TL Dijon Senf  
2 Eigelb  
150 ml Sonnenblumenöl  
1 TL Chimichurri Gewürz

#### Ofengemüse

1 Aubergine  
2 Zucchini  
1 rote Paprikaschote  
1 Gemüsezwiebel  
3 Tomaten  
2 Knoblauchzehen  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

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 29.07.2026.