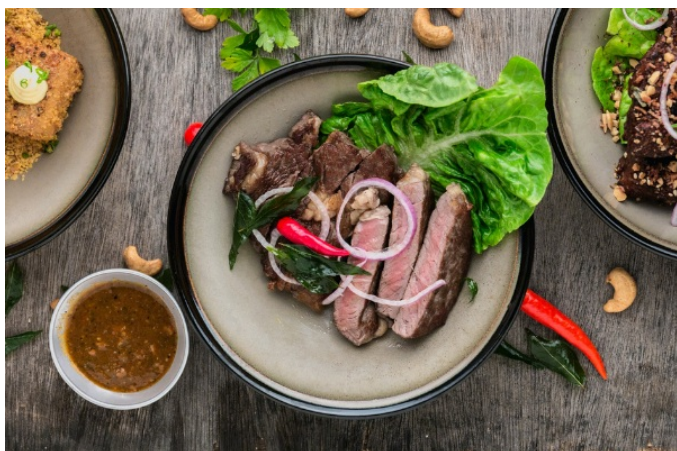




MEIN GENUSS



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 tröpfchenweise 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 14.12.2026.