



FILET & CHIMICHURRI



ZUTATEN:

- 1 Rinderfilet
- 1 Handvoll Petersilie glatt
- 1/2 Chili
- 1/4 rote Zwiebel
- 2 TL Apfelessig
- etwa 30 ml Olivenöl
- etwas Salat & Pfeffer
- Saft einer halben Limette
- 2 TL Oregano
- 1 Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG:

Für das Chimichurri die glatte Petersilie waschen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Die Chilischote, die rote Zwiebel und die Knoblauchzehe ebenfalls fein schneiden. Petersilie, Chili, Zwiebel und Knoblauch in eine Schüssel geben und mit Oregano, Apfelessig, Limettensaft und Olivenöl vermischen. Das Chimichurri mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

Währenddessen den Grill für direkte und indirekte Hitze vorbereiten. Das Rinderfilet über hoher direkter Hitze von allen Seiten kräftig angrillen, bis schöne Röstaromen entstanden sind.

Danach das Fleisch in den indirekten Bereich legen und bei geschlossenem Deckel bis zur gewünschten Kerntemperatur garen. Für medium rare sind etwa 54 bis 56 °C ideal, für medium etwa 57 bis 60 °C. Das Rinderfilet anschließend vom Grill nehmen und 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

Zum Schluss das Fleisch gegen die Faser in Scheiben schneiden, mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und großzügig mit dem frischen Chimichurri servieren.

