

Rinderfilet mit Kräutern

Zutaten für 4 Personen

- Rinderfilet (ca. 600g)
- 2 EL Rosmarin, gehackt
- 2 EL Salbei, gehackt
- 1 EL Thymian, gehackt
- Meersalz, Pfeffer
- Öl zum Anbraten
- 3 Lorbeerblätter
- 3 Knoblauchzehen

Zubereitung

Die gehackten Kräuter mit Salz und Pfeffer vermischen und auf die Arbeitsfläche streuen. Das Filet darin hin und her wälzen, so dass es mit den Kräutern bedeckt ist.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten kurz darin anbraten.

In einen Bräter oder auf ein Backblech die Lorbeerblätter und grob gehackte Knoblauchzehen geben. Das Fleisch darauf legen und bei 160° Ober-/Unterhitze für 30 Minuten garen.

Für 5 Minuten in Alufolie ruhen lassen und aufschneiden.