

Grillrezepte

Gegrilltes Rinderfilet Auf Grünem Spargel Mit Pfifferlinge

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Kartoffel, Pilz, Rind, Spargel, Pfanne,

4	Rinderfilet Mittelstück je - 200 g	4 Bund Schnittlauch
20	Stange/n Grünen Spargel	2 Bund Petersilie
400 g	Pfifferlinge	Butter
12	Neue Kartoffeln mittelgroß	Salz
8	Schalotten	Pfeffer
		Zucker

Die Kartoffeln waschen, kochen und pellen. Die Pfifferlinge putzen. Den Grünen Spargel waschen und putzen. Die Schalotten in feine Würfel schneiden. Den Schnittlauch schneiden, die Petersilie waschen und fein hacken.

Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen und in der Grillpfanne (eine normale Bratpfanne tut es natürlich auch) langsam Medium braten.

Die gepellten Kartoffeln mit wenig Wasser und Butter erhitzen. Die Pfifferlinge in einer Pfanne mit der Butter und den geschnittenen Schalotten anbraten. Nun den Grünen Spargel in Butter und etwas Wasser erhitzen.

Alles am Herdrand warm stellen, bis das Filet den gewünschten Garpunkt erreicht hat. Nun alle Beilagen abschmecken, die Kartoffeln mit Petersilie bestreuen, den Schnittlauch unter die Pfifferlinge schwenken und anrichten.