Rezept

Filets in Trüffelbutter

Ein Rezept von Filets in Trüffelbutter, am 08.10.2026

Zutaten

2 Zweige	Rosmarin
1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 EL	Olivenöl
4 TL	Trüffelbutter (Fertigprodukt)
	Pfeffer
2 Zehen	Knoblauch
500 g	Kalbsfilet oder Schweinefilet
3 EL	Butter
	Salz
100 g	Parmesan (am Stück)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Rosmarin waschen und trocken schütteln, Nadeln abzupfen und fein hacken. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Das Filet in Streifen schneiden.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filetstreifen darin rundherum anbraten. Rosmarin, Knoblauch und Zwiebeln dazugeben und kurz weiterbraten. Butter und Trüffelbutter bei schwacher Hitze dazugeben und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Frisch gekochte Nudeln (z. B. Rigatoni, Ravioli mit Ricottafüllung) untermischen und auf Teller verteilen. Parmesan grob darüberhobeln.