

Rezept

Filetsteak mit karamellisierten Tomaten

Ein Rezept von Filetsteak mit karamellisierten Tomaten, am 03.06.2025

Zutaten

1/2 -2 getrocknete Chilischote	60 g weiche Butter
Salz	Pfeffer
1/2 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette	1 kleine Knoblauchzehe (nach Belieben)
2-3 Stängel glatte Petersilie	3 EL Öl
2 Rinder-Filetsteaks (à 200 g)	Salz
Pfeffer	150 g kleine Cocktailtomaten
2 kleine Zweige Rosmarin	1 TL Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Chilihälfte putzen, entkernen und (mit Einmalhandschuhen!) fein zerbröseln oder im Mörser zerstoßen. Butter glatt rühren. Salz, Chili, 1 kräftige Prise Pfeffer und Limettenschale unterrühren. Knoblauch nach Belieben schälen und dazupressen.
2. Petersilie waschen und trocken schütteln, Blättchen sehr fein hacken und unter die Butter rühren. Die Butter abschmecken, mithilfe von Backpapier zu einer Rolle formen und im Kühlschrank fest werden lassen.
3. Für die Steaks den Backofen auf 180° (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. 2 EL Öl in einer Pfanne gut erhitzen. Die Steaks darin bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 1 Min. braten. Das Fleisch salzen und pfeffern und im Ofen (Mitte) in ca. 4 Min. blutig bis rosa oder in 6 Min. durch garen. Steaks in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten Ofen bei weit geöffneter Ofentür noch 5 Min. ruhen lassen.
4. Inzwischen die Pfanne mit dem restlichen Öl erhitzen. Die Tomaten waschen und trocken tupfen. Die Rosmarinzweige waschen und trocken tupfen. Tomaten in die Pfanne geben, mit Puderzucker bestreuen und bei mittlerer bis großer Hitze karamellisieren und aufplatzen lassen. Die Rosmarin dazugeben und kurz mitbraten. Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Chilibutter in Scheibchen schneiden. Die Steaks auswickeln, mit der Butter belegen und mit den Tomaten servieren.