

## Rezept

# Pfefferfilet mit Thymianbutter

Ein Rezept von Pfefferfilet mit Thymianbutter, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Rinderfilet	<b>1 EL</b> bunte Pfefferkörner (schwarz, weiß, grün und rot gemischt)
<b>1 Zehe</b> Knoblauch	<b>4-5 EL</b> Öl
<b>200 g</b> Schalotten	<b>250 g</b> weiche Butter
<b>2 EL</b> Puderzucker	<b>1/4 l</b> Portwein
<b>6 Zweige</b> Thymian	<b>2 Msp.</b> abgeriebene Bio-Orangenschale
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 950 kcal

## Zubereitung

1. Für das Filet das Fleisch in einen Gefrierbeutel geben (sehr dicke Filets vorher längs halbieren) und ca. 1 Std. im Tiefkühlfach anfrieren lassen, dann lässt es sich leichter dünn aufschneiden.
2. Die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken, mit 3-4EL Öl und dem Pfeffer auf einer Platte mischen. Das Fleisch in hauchdünne Scheiben schneiden und in dem Würzöl wenden, dabei nach Belieben das restliche Öl hinzufügen. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank 2-3 Std. marinieren.
3. Inzwischen für die Butter die Schalotten schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Knapp 2 EL Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schalotten darin andünsten. Puderzucker darüberstäuben und die Schalotten unter Rühren ca. 1 Min. weiterdünsten. Mit Portwein ablöschen und die Flüssigkeit ca. 20 Min. einköcheln lassen. Die Portweinschalotten abkühlen lassen.
4. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die restliche Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Schalotten, Thymian und Orangenschale unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter auf Frischhaltefolie geben, mithilfe der Folie zu einer Rolle formen und einwickeln. Die Butter im Tiefkühlfach in 30-45 Min. fest werden lassen, dann in den Kühlschrank legen.
5. Kurz vor dem Servieren die Thymianbutter auswickeln und in Scheiben schneiden. Das Fleisch direkt aus der Marinade auf den heißen Stein legen und auf jeder Seite ca. 1 Min. braten. Auf die heißen Filetstücke jeweils 1 Scheibe Thymianbutter legen.