

Gegrillte Rinderfiletspieße mit Tomaten-Knoblauchbutter

1/2 Rinderfiletspieße

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Sommer Für: 4 Personen



Zutaten

600 G	Rinderfilet
10 EL	Rapsöl
2 EL	Rosmarin
200 G	Cocktailtomaten
2 EL	Zucker
	Salz
	Pfeffer

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

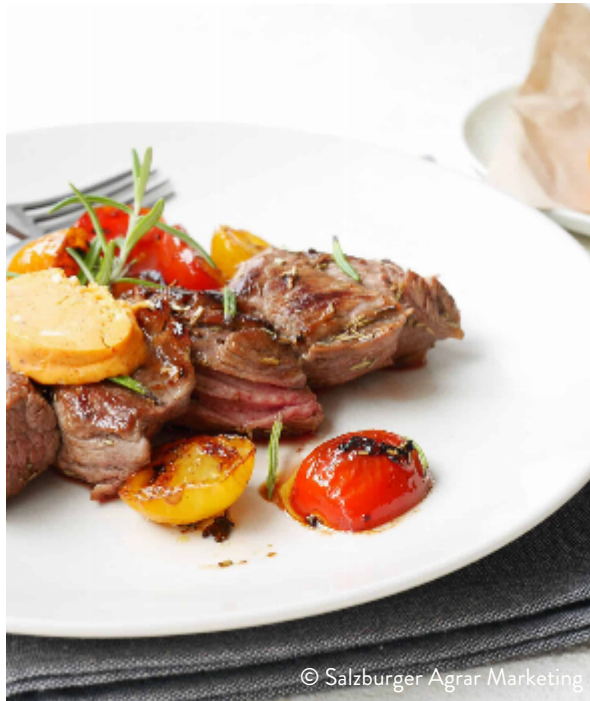
1. Das Rinderfilet in grobe Würfel schneiden.
2. In einer Schüssel mit Öl und gehacktem Rosmarin abmischen und im Kühlschrank 2 Stunden durchziehen lassen.
3. Fleischwürfel auf Spieße stecken und in einer Pfanne oder am Grill kurz und scharf von allen Seiten anbraten.
4. Gewaschene und halbierte Cocktailtomaten in den Bratenrückstand geben, bezuckern und ebenfalls kurz anbraten bis der Zucker karamellisiert ist und die Tomaten leicht gebräunt sind.
5. Rinderfiletspieße und Tomaten mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Info

Gegrillte Rinderfiletspieße mit Tomaten-Knoblauchbutter

2/2 Tomaten-Knoblauchbutter

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Sommer Für: 4 Personen



Zutaten

100 G	weiche Butter
1 EL	Tomatenmark
2	Knoblauchzehen
	Salz
	Pfeffer

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Die weiche Butter mit Tomatenmark und gepressten Knoblauchzehen abrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. In einer Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und 1 Stunde tiefkühlen.