



## Zutaten

- 600 g Rinderfilet, von Sehnen und Fett befreit
- Je 2 Zweige Rosmarin und Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- Meersalz
- Öl zum Braten

Hauptgang, vom Grill

## Rinderfilet

Entdecken Sie unser Rezept für zartes Rinderfilet mit Rosmarin und Thymian. Kochen Sie mit uns im Kochateliers und genießen Sie ein Sommermenü!

### So wird's gemacht:

1. Öl in einer Pfanne erhitzen. Rinderfilet darin von allen Seiten kräftig anbraten, herausnehmen. Butter in die ausgeschaltete Pfanne geben, Kräuter und angedrückten Knoblauch darin 2 bis 3 Minuten angehen lassen. Das Fleisch würzen und die Butter mit den Kräutern auf dem Fleisch verteilen.