

RINDERFILET mit Ofengemüse und Kräuter-Hollandaise

Auf unserem großen runden Stein & Rockcroc

Vorbereitungszeit 1 Std | Backzeit 40 Min



So wird's gemacht:

Am Abend zuvor je 2 Rinderfilets würzen, und mit 25 g Butter und 1 Zweig Rosmarin einvakuumieren.

Messerabdeckung einsetzen, Wasser und Zitronensaft in den Mixtopf geben und 6 Min/60°C/Stufe 1 erwärmen. Vakuumierbeutel vorsichtig in den Mixtopf zugeben und Sous-vide -/1 Std/55°C garen. Nach der Hälfte der Zeit Backofen auf 200°C vorheizen. Ofengemüse in Mundgerechte Stücke schneiden, mit Öl und Gewürzen mischen und auf dem großen Ofenzauberer plus 40 Minuten auf 200°C backen.

Vakuumierbeutel mit einer Zange aus dem heißen Wasser nehmen, zur Seite legen und Mixtopf vorsichtig leeren, Messerabdeckung vorsichtig entfernen.

Kräuter in den Mixtopf geben, 3 Sek/Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Wasser, Zitronensaft, Butter, Eigelb, Salz und Pfeffer zugeben und Andicken 1/80°C. In dieser Zeit Rinderfiletsteaks aus den Beuteln nehmen und auf dem Rockcroc Grillstein von allen Seiten scharf anbraten.

Rinderfilets mit Ofengemüse und Kräuter-Hollandaise auf 4 Tellern anrichten und servieren.

ZUTATEN:

Rinderfilets

- 1350 g Wasser
- 20 g Zitronensaft
- 4 Rinderfiletsteaks (à 180 g)
- 50 g Butter
- 2 Zweige Rosmarin

Ofengemüse

- 300 g Drillinge
- 150 g Zucchini
- 100 g Cherry-Tomaten
- 100 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 30 g Öl
- 2 Paprika
- Salz, Pfeffer, Kräuter

Kräuter-Hollandaise

- ½ Bund gemischte Kräuter
- 20 g Wasser
- 10 g Zitronensaft
- 175 g Butter, in Stücken
- 4 Eigelb
- Salz, Pfeffer

Gutes Gelingen, Deine Melli