

Bad Ischler

Professional

## Rinderfilet Steak

Hauptspeise

Fleischgerichte

Grillen

Sommer

### ZUBEREITUNG

Das Olivenöl in die Pfanne erhitzen und die Steaks auf beiden Seiten scharf anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Butter in der Pfanne schmelzen.

Kirschtomaten und Kräuter der Butter beimengen und mit dieser aufgeschäumten Butter ca. 3 Minuten stetig das Steak übergießen. Das Steak aus der Pfanne nehmen und auf einem Grillrost im Ofen bei ca. 100 °C fertig braten, ca. 30 Minuten.

Die Steaks sollten eine Kerntemperatur von 54 °C haben. Die Butter wieder in der Pfanne erwärmen und die Steaks noch einmal in der Pfanne wenden.

Das fertige Steak mit BAD ISCHLER Grill & Braten Salz und Pfeffer veredeln. Mit den Kirschtomaten und einem frischen Salat servieren.

Tipp: Einen ganz besonderen Geschmack erzielt man mit den handgeschöpften Salzflöckchen von BAD ISCHLER Salzart!



### ZUTATEN

4 Steaks zu je ca. 200 g,  
ca. 3 cm

3 EL Olivenöl zum Braten

2 EL Butter zum Braten

8 Kirschtomaten

BAD ISCHLER Grill &  
Braten Salz