

Rindsfilet mit Rum-Rosinen



Zutaten

Für 4 Personen

800 g Rindsfilet
4 - 6 Strauchtomaten
2 Peperoni (rot und gelb)
1 Stange Lauch
1 EL TABASCO® Brand Chipotle
Pepper Sauce
4 EL Rosinen
4 cl Rum Coruba
2 EL Crème Fraîche
Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die Rosinen im Rum einweichen, den Lauch halbieren, waschen und in mittlere Ringe schneiden. Peperoni entkernen und in kirschgrosse Würfel schneiden. Von den Tomaten den Strunk entfernen und diese dann ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Das Rindsfilet würzen, in einer heissen Pfanne von allen Seiten scharf anbraten und herausnehmen. Paprika und Lauch bei mittlerer Hitze 2 - 3 Minuten anbraten und würzen. TABASCO®, Rumrosinen und die Tomaten zugeben.

Das Rindsfilet auf das Gemüse geben und für ca. 15 Min. im vorgeheizten Backofen bei 200 °C garen.

Den Ofen ausschalten, Pfanne aus dem Ofen nehmen und das Fleisch auf der Ofenklappe 5 - 10 Min. ruhen lassen.

In der Zwischenzeit das Gemüse mit der Crème Fraîche mischen und nochmals abschmecken. Das Rindsfilet aufschneiden und auf dem Gemüse anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

