

Rinderfiletsteak mit Gnocchi und Tomatengemüse



Rezept Nr. 40

Zutaten (4 Personen):

4 Rinderfiletsteak (à 125 g) ca. 1,5 cm dick geschnitten oder Rinderhüfte, 1 walnussgroßes Stück Ingwer, 3 EL Olivenöl, 60 g Schafskäse, Chiliflocken, IngVino, Vincili/Wein-Gelee rot, 2 rote Paprika, 2 mittlere Petersilienwurzeln, 2 frische Knoblauchzehen, 760 g scharfe Tomatensoße, Salz, 500 g Gnocchi mit hohem Kartoffelanteil

Zubereitung:

Rinderfiletsteak von beiden Seiten mit Ingwer einreiben, dabei die Ingwerknolle immer wieder neu anschneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, ein Tropfen Wasser sollte darin brutzeln. Filetsteak von beiden Seiten zwei Minuten, Hüftsteak von jeder Seite vier Minuten anbraten. Nun die Steaks mit IngVino bestreichen und danach in eine hitzebeständige Form legen und mit einem Deckel zudecken. Schafskäse mit der Gabel zerbröseln, mit den Chiliflocken und einem Esslöffel Vincili oder Wein-Gelee rot vermischen und auf den Steaks verteilen.

Paprika und Petersilienwurzeln in Zentimeter große Würfel schneiden und im Bratensatz der Steaks bei geringer Hitze anbraten. Knoblauch fein schneiden und mit der Tomatensoße zugeben. Fünf Minuten leise köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.

Gnocchi nach Packungsanleitung zubereiten. Kurz bevor die Gnocchi fertig sind, Steaks unter dem Backofengrill drei Minuten grillen, so dass der Käse leicht flüssig wird. Alles zusammen auf Tellern anrichten. Gerne können Sie nun Vincili, IngVino oder Wein-Gelee als Dipp dazu reichen.

Guten Appetit!

Rinderfiletsteak mit Gnocchi und Tomatengemüse



Heute schon geliebt?
Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee