

Robespierre vom Rind

4-Personen

Zutaten:

- 8 - Rindsfiletscheiben à 80-gr.
- ½ - Bund Rosmarin
- ½ - Thymian
- 8 - EL Olivenöl
- etwas - Pfeffer aus der Mühle
- etwas - Fleur de Sel



Zubereitung:

Die Rindsfilets einzeln zwischen einem Gefrierbeutel mit den Handflächen vorsichtig klopfen bis es 2mm dick ist, dann flach streichen.

Etwas von den Kräutern für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Kräuter hacken.

Backofen mit den Tellern auf 220-Grad vorheizen.

Die Hälfte der gehackten Kräuter auf die Teller verteilen. 4- Filetscheiben direkt auf die Kräuter legen. Mit der Hälfte es Öls beträufeln.

Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Im Ofen 2-Minuten braten. Fleisch direkt auf denselben Tellern servieren. Mit beiseite gestellten Kräutern garnieren und Beilagen zugeben.

Vorgang für den zweiten Service wiederholen.

Dazu Passt:

- Bratkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Gemüse