

# Rinderfilet aus dem Ofen

Arrosto di manzo

## Für 8 Portionen:

1 Rinderfilet (1,8 kg)  
Salz, Pfeffer (Mühle)  
4 EL Öl

600g Zucchini  
2 Dosen Tomaten (a 850 g EW)  
500 g Champignons  
4 Knoblauchzehen  
Cayennepfeffer  
4 Lorbeerblätter  
1 Bund Thymian  
1 Rosmarinzweig  
200 g Creme-fraiche

Filet mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen. Fleisch darin rundherum kurz anbraten und auf die Saftpfanne vom Backofen legen.

Zucchini waschen, putzen, in dicke Scheiben schneiden. Tomaten abtropfen lassen (den Saft anderweitig verwenden). Die Champignons waschen und putzen. Knoblauchzehen pellen und halbieren.

Zucchini, Tomaten, Pilze und Knoblauch um das Fleisch herum verteilen und herzhaft mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Lorbeer, Thymian und Rosmarin auf das Gemüse geben. Creme-fraiche darüber gießen.

Fleisch im vorgeheizten Backofen (200 Grad, Gas 3, 2. Leiste v. u.) 30 Min. braten, nach den ersten 15 Minuten einmal wenden. Fleisch in Scheiben aufschneiden, wieder auf die Saftpfanne setzen und so servieren.

## **Das passt als erster Gang:**

Grüne Bandnudeln in einer Pistazienbutter: 100g Butter in 5 EL Olivenöl aufschäumen, 100g Parmesan und 50g Pinienkerne (beides gemahlen) mit gehackter Petersilie unter die gekochten Bandnudeln ziehen.