

Rinderfilet auf Gemüse und Kartoffeln

Zutaten

1,3 kg Rinderfilet(s),
(oder ein Stück Huft)
etwas Salz und Pfeffer,
schwarzer aus der
Mühle
4 EL Olivenöl
3m.-große Zwiebel(n)
600g Zucchini
2 Dose ganze Tomate,
geschälte ca.850 g
500g Champignons,
frische 800 g
Kartoffel(n), neue
6 Zehe/n Knoblauch
2 Prisen
Cayennepfeffer
4 Lorbeerblätter
1 Bund Thymian
1 Zweig/e Rosmarin
300 g Crème fraîche

6 Portionen

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 50 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel
Das Filet würzen mit Salz und Pfeffer.

Das Olivenöl in einer Bratpfanne stark erhitzen und das Filet
darin rundherum anbraten. Das Fleisch dann in eine große
Saftpfanne legen (geeignet für den Ofen).

Kartoffeln waschen, schälen und in Schnitze schneiden.

Zwiebeln schälen und in Viertel schneiden. Zucchini
waschen und in dicke Scheiben schneiden. Tomaten
abtropfen lassen, der Saft wird nicht gebraucht.

Die Champignons waschen und putzen, große halbieren.
Knoblauch schälen und halbieren.

Kartoffeln, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten, Champignons und
Knoblauch um das Fleisch herum verteilen und herzhaft
würzen mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer. Lorbeer,
Thymian und Rosmarin auf das Gemüse legen. Creme
fraiche darüber gießen. Das Ganze dann in dem auf 200
Grad vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten braten. Nach
den ersten 15 Minuten das Fleisch einmal wenden. Fleisch
aus der Saftpfanne nehmen und in Scheiben schneiden und
schön auf dem Gemüse in der Saftpfanne wieder verteilen,
so servieren.