

# Rohmariniertes Rinder-Filet mit Pilz-Vinaigrette

## Für zwei Personen

|                             |                            |                         |
|-----------------------------|----------------------------|-------------------------|
| 250 g Rinderfilet, am Stück | 100 g frische Champignons  | 50 g Parmesan, am Stück |
| 2 TL Speckwürfel            | 2 Schalotten               | 1 unbehandelte Zitrone  |
| 1 Stange Porree             | 5 EL Weißweinessig         | 4 TL Sonnenblumenöl     |
| 2 TL mittelscharfer Senf    | 0,5 Bund glatte Petersilie | 1 Zweig Rosmarin        |
| schwarzer Pfeffer           | Salz                       |                         |

Den Porree waschen und in feine Streifen schneiden. Die Champignons putzen und vierteln. Die Schalotten abziehen und klein würfeln. Die Schalotten mit den Speckwürfeln und etwas Öl in einer Pfanne anschwitzen. Die Champignons, den Rosmarin und den Porree dazugeben, kurz anbraten, in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, zwei Teelöffel Öl dazugeben und alles gut verrühren. Petersilie zupfen und klein hacken. Etwas Parmesan hobeln und etwas Zitronenschale abreiben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Weißweinessig mit dem Zitronensaft, etwas Salz und dem restlichen Öl verrühren. Das Ganze über die Champignons und den Lauch geben. Zwei Teller dünn mit Senf bestreichen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in sehr dünne Streifen schneiden. Die rohmarinierten Rinderfilets mit der Pilzvinaigrette auf Tellern anrichten, mit dem Parmesan und etwas Petersilie garnieren und servieren.

Christian Pfarr am 25. Januar 2011