

Filet vom American Beef

auf buntem Sommerblütensalat mit Birnenvinaigrette

- 700 gr. Filet vom American Beef
- 400 gr. Bioblütensalat
- 150 gr. Bieta Rossa Mix küchenfertig von Bonduelle
- 40 gr. **Schnittlauchspitzen von Swangolt**
- 125 ml Monocultivar **Nocellara del Belice Olive Olivenöl von Basso**
- 250 ml **S. Pellegrino Mineralwasser** oder anderes Mineralwasser
- 25 ml. **Ziegler Birnenfruchtessig**
- 30 ml. **Sasso Bio Olivenöl** zum braten
- Fleur de Sel**, frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle
- 250 gr. Weisse Champignons
- 5 gr. getrocknete oder frische Chilischoten ohne Kerne
- 2 Stck. Schalotten (Bananenzwiebeln in feinen Würfeln)

Das Filet vom American Beef parieren und in dem **Sasso Bio Olivenöl** bei zärtlicher Hitze anbraten würzen mit **Fleur de Sel** und frisch gemahlenem Pfeffer. In den auf 160° vorgeheizten Backofen geben und so lange weiter garen lassen bis das Filet eine Kerntemperatur von 68° erreicht hat. (Dies lässt sich am besten mit einem Kerntemperatur Thermometer von TFA prüfen)

Während dessen mit dem **Ziegler Birnenfruchtessig**, dem Monocultivar **Nocellara del Belice Olive Olivenöl von Basso** und dem Mineralwasser eine Vinaigrette schlagen abschmecken mit **Fleur de Sel**, und frisch gemahlenem Pfeffer.

Den Salat ggf. waschen und wohlgefällig anrichten

Die Champignons säubern, die Bananenzwiebeln in dem Bioolivenöl anschwitzen die in Scheiben geschnittenen Champignons dazu geben ebenso wie die Chilischote mit **Fleur de Sel** abschmecken.

Den Salat mit der Vinaigrette beträufeln.

Dazu empfehlen wir:

Denominacion de Origen
2003 KANTE
Carso
Sauvignon
non Filtrato