



Filetsteaks Cafe de Paris, mit Kräutertomate, Rosmarin - Kartoffelspieß

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelles, herzhaftes Pfannengericht, einfach nur lecker

Zutaten

- 4 küchenfertige Filetsteaks à 180 g, küchenfertig
- 8 Streifen roher Schinken à 4 cm breit (Geht auch mit magerem Speck)
- 120 g kalte Gekonntgekocht Cafe de Paris Butter
- 3 El Pflanzenöl
- 1 El Butter
- 20 Stück gleichgroße, junge Kartoffeln
- 1 El gehackter Rosmarin
- 1 gedrückte Knoblauchzehe, 1 Rosmarinzweig, 2 Thymianstängel zum mit braten
- 4 große Fleischtomaten ohne Blüte, ausgehöhlt
- 1 El Butter
- 3 El geriebenes Weißbrot oder Panierbrot
- 2 El frische, gehackte Kräuter (Petersilie, Estragon, Schnittlauch, Kerbel, nach Marktlage)
- Etwas geriebener Parmesan
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Küchengarn, Spieße

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Backofen auf 100 ° c vorheizen. Die Kartoffeln mit etwas Kümmel in Salzwasser kochen, abgießen, pellen, erkalten lassen.

Schritt3

Jeweils 5 Stück auf Spieße stecken, salzen, pfeffern.

Schritt4

In die Filetsteaks eine Tasche schneiden, aber nicht durch schneiden, aufklappen, etwas mit dem Handballen drücken.

Schritt5

Je 30 g Cafe de Paris Butter in die Mitte geben, überklappen, rundherum etwas zusammen drücken.

Schritt6

Die Schinkenstreifen drum herum legen und alles mit Küchengarn binden.

Schritt7

Salzen und pfeffern und in heißem Pflanzenöl mit den Kräutern anbraten.

Schritt8

Etwas Butter dazu geben und auf der mittleren Schiene nach eigenem, gewünschten Garpunkt weiter garen.

Schritt9

Die Kartoffelspieße in einer ausreichend großen Bratpfanne von beiden Seiten knusprig braten, dann den gehackten Rosmarin darüber streuen.

Schritt10

Das geriebene Brot in schäumende Butter geben, mit Knoblauchsatz und Pfeffer würzen, etwas braten.

Schritt11

Zuletzt die Kräuter unter schwenken und auf den Tomaten verteile.

Schritt12

Mit Parmesan bestreuen, 5 min. unter den Grillschlangen überbacken.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Auf vorgewärmte Teller die Steaks mit den Kräutertomaten anrichten, dazu den leckeren Rosmarin - Kartoffelspieß. Alles ev. noch mit einem frischen, bunten Salat ergänzen.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** aus der pfanne, fleischtomaten, knoblauch, kräuter, rosmarin, Thymian **Zutaten:** Tomaten

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)834
- Fett (g)45
- KH (g)74
- Eiweiss (g)31
- Ballast (g)12

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/filetsteaks-cafe-de-paris-mit-kraeutertomate-rosmarin-kartoffelspiess/>