



kochen.tv

## Mediterran gewürzte Rindsfiletspiessli auf gebratenen Zwiebelkartoffeln an frischer Kräuterbutter



### Zutaten:

140 -160g Rindsfiletwürfel  
4 Holzspiesse  
1 Peperoni, rot  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 Rosmarinzweig, gehackt  
1 EL Olivenpaste  
4 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
  
2 Zwiebeln, in Streifen geschnitten  
5 grosse Kartoffeln, festkochend  
1 EL Butter und Olivenöl  
  
5 EL Butter  
1 Port. Kräuter (Rosmarin Schnittlauch Petersilie Thymian Oregano) Meersalz

### Zubereitung:

Den gepressten Knoblauch mit der Olivenpaste, dem Rosmarin, sowie dem Olivenöl vermengen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rindsfiletwürfel in dieser Mischung marinieren und alternierend mit den Peperoniwürfeln auf die Holzspiesse stecken.

Die Kartoffeln schälen und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln in Streifen schneiden und mit den Kartoffeln in Olivenöl mit Butter anbraten. Auf mittlerer Stufe während ca. 10min. immer wieder wenden bis sie goldig sind. Mit Salz und wenig Pfeffer würzen.

Die Butter mit den gezupften Kräutern leicht erwärmen und mit Meersalz würzen. Anschliessend Pfanne vom Herd nehmen.

Die Rindsfiletspiessli ca. 5min in Olivenöl anbraten, dann vom Herd nehmen.

#### Anrichten:

Die Kartoffeln in der Mitte anrichten und den Spieß darüber legen. Das Fleisch mit Kräuterbutter beträufeln und den Teller mit Kräutern dekorieren.

Rezept von Meta Hildebrand

