

## Rinderfilet mit Champignons

### Zutaten (für 4 Personen):

- 600 g Champignons
- 200 g Schalotten
- 3 Zehen Knoblauch
- 500 g Rinderfilet
- Salz
- 10 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- ½-1 Chilischote
- 4 EL Limettensaft
- 1-2 TL Zucker
- 2-3 EL Sojasoße
- 1 kleines Bund Koriander

Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotten in dünne Ringe, Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.

Rinderfilet rundherum salzen. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten circa 2 Minuten braun anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Weitere 3 EL Olivenöl in die Pfanne geben und erhitzen. Champignons darin anbraten. Schalotten dazugeben und alles etwa 5 Minuten braun anbraten. Knoblauch und Butter dazugeben und 2 Minuten weiterbraten.

Die Chilischote fein hacken. Mit Limettensaft, Sojasoße und Zucker verrühren. 7 EL Olivenöl unterrühren, sodass eine Marinade entsteht.

Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden. Auf einer Platte anrichten, Pilzmischung darauf verteilen und mit der Marinade beträufeln. Mit Koriandergrün bestreut servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 06.10.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)