



Beef Tenderloin stuffed with Serrano, Cheese and Pinons **Rindsfilet gefüllt mit Chili, Käse und Pinienkernen**

für 6 Personen

2	Knoblauchzehen, fein gehackt
20 g	Frühlingszwiebeln, fein gehackt
2 Stängel	Koriander, die abgezupften Blätter, gehackt
1	Serrano-Chili, fein gehackt
1 EL	Ingwer, gerieben
½	Limette, den Saft
2 EL	Olivensöl
	Salz
	schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
800 g	Rindsfilet
45 g	Pinienkerne, geröstet
60 g	geriebener Peccorino

Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Koriandergrün, Chili, Ingwer und Limettensaft vermischen. Langsam das Olivenöl unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Filet längs aufschneiden (aber nicht durchschneiden) und aufklappen. Mit der Hälfte der Mischung die Innenseite des Filets bestreichen. Mit Pinienkernen und Käse bestreuen und zuklappen. Mit Küchengarn in Form binden. Das Fleisch von aussen mit der restlichen Marinade bestreichen und zugedeckt einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Das Filet in einen Bräter legen und etwa 40 Minuten im auf 180 °C vorgeheizten Ofen garen. Zur Probe mit einem Fleischthermometer hineinstechen. Bei 52°C ist das Fleisch knapp gar und kann aus dem Ofen genommen werden. Das Filet locker mit Alufolie bedecken und 10 Minuten ruhen lassen. Das Küchengarn entfernen und das Fleisch in Scheiben schneiden. Mit dem ausgetretenen Fleischsaft beträufeln und servieren.