



# RINDERFILETSTEAK MIT APFEL-BALSAM-BUTTER

1. Die Filetstücke auf Zimmertemperatur bringen, salzen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl rundherum scharf anbraten. Anschließend auf einen Gitterrost legen und im Backrohr bei 50 °C Umluft für 40 Min. rasten lassen.
2. Aus dem Rohr nehmen und die Temperatur auf 200 °C hochdrehen. Sobald der Ofen heiß ist, die Steaks erneut für 2 Min. (*medium-rare*), 4 Min. (*medium*) und 6 Min. (*medium-well*) garen.
3. Wenn die Steaks aus dem Ofen kommen, nochmals in der Pfanne kurz scharf anbraten und auf einen Teller setzen, dann erst pfeffern.
4. Für die Apfel-Balsam-Butter den Bratenrückstand mit Gölles Apfel Balsamessig ablöschen, etwas reduzieren lassen, vom Herd nehmen, kalte Butter zugeben und mit etwas Thymian verfeinern.

*Als Beilage empfehlen wir Erdäpfelwedges, Grillgemüse oder Knoblauchbrot.*

[www.goelles.at](http://www.goelles.at)



Schwierigkeit



Zubereitung: 60 Minuten



Backrohr vorheizen

## FÜR 4 PERSONEN

4 Stk.	Rinderfilet, mittel- groß, á 250 g
	Salz
	Öl
	Schwarzer Pfeffer

*Für die Apfel-Balsam-Butter:*

50 ml	Gölles Apfel Balsamessig
30 g	Kalte Butter
	Thymian