



Rinderfilet mit Bacon-Parmesan Kruste

Die Zutaten:

- 4 Färsen-Filet (je 250 g)
- 9 Scheiben Bacon
- 50 g Parmesan

Die Zubereitung:

1. 5 Scheiben Bacon in einer Pfanne knusprig braten. Dann abkühlen lassen und in ca. 5mm große Stücke schneiden. Anschließend den Parmesan reiben und beides miteinander vermischen.
2. Die Filetsteaks werden mit je einer Scheibe Bacon umwickelt und dieser dann mit Küchengarn fixiert.
3. Den Grill für direkte, hohe Hitze vorbereiten und die Steaks von beiden Seiten je ca. zwei Minuten scharf angrillen.
4. Dann die Filets im indirekten Bereich des Grills platzieren und die Bacon-Parmesan Kruste darauf verteilen. Jetzt bis zu einer Kerntemperatur von 56°C gar ziehen lassen. Die Steaks sind dann medium.

Guten Appetit!