

## *Rindsfilet mit einem Koriander-Gewürz-Joghurt Mein Märchen aus 1001 Nacht!*

### *La Mise en Place:*

**300 g Rindsfilet, 1 Bund Koriander, einige Halme Schnittlauch, 2 Knoblauchzehen, 1 Joghurt, Kreuzkümmel, Zimt, Nelke, Pfeffermühle, 1 Schalotte, 1 Peperoncino, 1 Stängel Zitronengras, zwei Streifen Limeschale, 2 TL Mandelblättchen, Butter**

### *Die Vorbereitung:*

Das Rindsfilet in Medaillons schneiden. Koriander zusammen mit dem Schnittlauch fein schneiden und den Knoblauch in Scheibchen schneiden. Joghurt mit Koriander, Schnittlauch, *der Hälfte des Knoblauchs*, Kreuzkümmel, Zimt, Nelke und Pfeffer verrühren.

Schalotte, restlichen Knoblauch, Peperoncino, Zitronengras und Limeschale zusammen fein schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Mandelblättchen trocken rösten.

In der Bratpfanne Butter schmelzen und alle Gewürze und das Fleisch darin schön braten.

### *Die Vollendung:*

Den Joghurt beifügen, gut mischen und mit den Mandelblättchen bestreuen – wie alle Märchen hat auch dieses ein happy end!

### *Das passt dazu:*

Dazu geht «nur» Basmati

