

Rindsfilet mit einer Tomaten-Olivensosse und Basilikum

Wenn im Süden die Sonntagsglocken läuten!

La Mise en Place:

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 300 g Rindsfilet, 2 Tomaten (ausser Saison 6 Dörrtomaten), 10 entsteinte grüne und / oder schwarze Oliven, 1 Bund Basilikum, Olivenöl, einige Zweiglein Thymian, Paprika, 2 TL Tomatenpüree, Pfeffermühle, 1 dl Bouillon, 1 Schuss Halbrahm

Die Vorbereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. Das Rindsfilet in Streifen schneiden. Die Tomaten würfeln und die Oliven halbieren. Das Basilikum zerzupfen.

Die Zubereitung am Herd:

Im Bräter Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Thymian und Paprika darin dünsten. Tomatenpüree einrühren. Das Rindsfilet zugeben, mit Pfeffer bestreuen und schön braten. Bouillon angiessen und 15 Minuten köcheln. Tomaten und Halbrahm zugeben und weitere zehn Minuten köcheln.

Die Vollendung:

Die Oliven zum Schluss beifügen, mit Basilikum bestreuen – fertig (und so gut!).

Das passt dazu:

Polenta, Kartoffelstock oder Risotto

