

# Rinderfilet mit frischem Gurken-Tomatensalat

## ZUTATEN (4 Portionen)

4 Stück Rinderfiletsteaks (á ca.200 g)  
1 Stück Knoblauchzehe  
2 Stück rote Peperoni  
3 Stück Bio-Zitronen  
3 Stück Lauchzwiebeln  
1 Stück Salatgurke  
250 g Kirschtomaten  
0,5 Bund Basilikum  
0,5 Bund Minze  
8 EL Olivenöl  
5 TL Zucker  
Salz, Pfeffer  
1 Stück Baguette

## ZUBEREITUNG

Die Knoblauchzehe fein würfeln. Die Peperoni längs einschneiden, von den Kernen befreien und in feine Ringe schneiden. Von der Zitrone die Schale abreiben.

Die Rinderfilets mit einem Küchentuch trocken tupfen und mit dem Knoblauch, der Zitronenschale und den Peperoni einreiben.  
Abdecken und **1 Stunde kalt stellen**.

In der Zwischenzeit den Salat vorbereiten. Die Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden, die 1 Gurke mit Schale grob würfeln und die 250 g Tomaten halbieren. Von den Kräutern die Blätter grob hacken und zum Salat geben. Eine gewaschene Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Die 2 übrigen Zitronen auspressen.

4 EL Zitronensaft mit 3 TL Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Mit 5 EL Olivenöl vermengen und noch einmal abschmecken. Ggf. noch etwas Zucker zugeben.  
Das Zitronendressing mit dem Salat vermengen und zur Seite stellen.

Den Grill auf hohe Hitze vorheizen. Die Filets salzen und von jeder Seite ca. 1 Minute angrillen. Die Filets in die indirekte Zone legen und auf Kerntemperatur ziehen lassen.  
Die vorbereiteten Zitronenscheiben angrillen.

Das Filet mit dem Salat anrichten und mit frischem Baguette servieren

