

## Rinderfilet mit Parmesan-Tomaten-Kruste

[2 Portionen]

### Zutaten:

2 Rinderfilets (ca. je 180g)  
1 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 kleine Zwiebel, gewürfelt  
1 Bund Basilikum in feine Streifen geschnitten  
(ein paar Blätter zum Garnieren aufheben)  
20g Pinienkerne  
50g getrocknete Tomaten, fein gehackt  
20g frischer Parmesan, in grobe Späne gehobelt  
3 EL Noilly Prat  
1 TL Butterschmalz  
Pfeffer  
Salz

### Zubereitung:

1. Filets mit Öl beträufeln und pfeffern.
2. Pinienkerne fettfrei in Pfanne anrösten und dann grob zerkleinern (z.B. mit einem Pürrierstab).
3. Zwiebelwürfel und Knoblauch in etwas Olivenöl glasig andünsten. Getrocknete Tomaten, Pinienkerne und geschnittenen Basilikum dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Rinderfilets ja nach Dicke ca. 5 Minuten mit dem Butterschmalz in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten.
5. Filets in eine ofenfeste Form geben. Bratenfond mit Noilly Prat ablöschen und zu der Tomatenmischung geben.
6. Die Tomatenmischung auf den Rinderfilets verteilen und mit dem Parmesan betreuen.
7. Alles im Ofen für ca. 5 Minuten grillen. Mit ein paar Basilikumblättern servieren.