



## Rinderfilettürmchen mit Chutney

### Zutaten:

400 gr. Rinderfilet  
200 gr. Spinat  
Chili  
Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer  
1 TL Senf mittelscharf  
Butter, Kräuter, Rosmarin  
2 EL Sauerrahm  
Balsamico



### Zubereitung:

Für das Chutney schneiden Sie eine Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in kleine Würfelchen. Geben Sie alles mit ein wenig Öl in einen Topf. Danach noch Paprika und Jalapenos klein schneiden und alles in dem Topf einkochen lassen. Mit einem Schuss Balsamico und/oder Zitrone verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Steaks schneiden Sie das Rinderfilet, je nach Belieben, in die gewünschten Portionen und geben Sie diese in eine vorgeheizte Pfanne. Danach das Steak kurz anbraten lassen, nur noch einmal umdrehen und von der heißen Platte nehmen. Bei Bedarf noch etwas Thymian für den Geschmack und zum Garnieren hinzugeben.

Als Letztes bereiten wir den Spinat zu. Hierfür wieder eine Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und mit dem Spinat in einen weiteren Topf geben. Salzen und Pfeffern und mit einem Schuss Wasser eine Minute kochen lassen. Gegebenenfalls können Sie noch ein Stück Butter hinzugeben. Um dem Ganzen noch etwas mehr Geschmack zu verleihen, geben Sie einen EL Sauerrahm, ein wenig Senf und Balsamico hinzu.

Nun das Ganze auf einem flachen großen Teller anrichten und das Chutney und den Spinat als Sauce verwenden. Zu dem Ganzen würden wunderbar noch Kartoffeln oder ein Kartoffelpüree passen.

*Guten Appetit wünscht*



**FRANKEN  
FERNSEHEN**