

Matías Mayol aus Argentinien empfiehlt:

Rinderfilet Mayol

& Mayol Cuatro Primos

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Rinderfilet
2 rote Paprikaschoten
2 gelbe Paprikaschoten
2 orange Paprika
4 große Zwiebeln
500 g geräucherter Speck
3 EL feiner Senf
125 ml Rotwein
250 g Tomatenmark
250 g pürierte Tomaten
½ TL Cayennepfeffer
1 EL Olivenöl
Salz + schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Rinderfilet abspülen, von restlicher Haut und Sehnen befreien, trocken tupfen und mit einer Gabel auf allen Seiten einstechen. Paprikaschoten waschen, entkernen und in 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln enthäuten und ebenfalls in 2 cm große Stücke schneiden. Geräucherten Speck fein würfeln und in einer großen Pfanne mit 1 EL Olivenöl auslassen. Anschließend die Zwiebeln darin glasig dünsten, dann die Paprikastücke darin kräftig andünsten. Mit 125 ml Rotwein ablöschen sowie 3 EL Senf, ½ TL Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer gut unterrühren. Vom Herd nehmen. Hälfte des Gemüses in feuerfeste Form füllen, Rinderfilet darauflegen und übriges Gemüse seitlich und darüber verteilen.

Rinderfilet mindestens 3 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Ofen auf 180 °C vorheizen. Fleisch aus dem Gemüse nehmen, Tomatenmark und pürierte Tomaten unter das Gemüse heben, Fleisch wieder komplett mit dem Gemüse umhüllen. 60 Minuten im Ofen garen. Nach 30 – 40 Minuten das Rinderfilet mit Alufolie abdecken, damit die Paprika nicht schwarz wird. Mit dem Fleischthermometer die Kerntemperatur messen. Ziel sind circa 55 °C. Dann das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und zusammen mit dem gegarten Gemüse servieren. Dazu passen Reis oder krosse Kartoffelecken.

Zu diesem Sonntagsbraten genießt die Familie Mayol ihren *Mayol Cuatro Primos*.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de