

Rinderfiletsteak in Gin-Marinade mit Fenchel-Topping - Rezept von CHAR-BROIL®

Hochprozentiger Genuss frisch vom Rost: Die raffinierte Gin-Marinade verleiht dem saftigen Rinderfiletsteak eine ganz besondere Note, während das Fenchel-Topping für den richtigen Biss sorgt. Von Langeweile auf dem Teller kann da definitiv keine Rede sein!

Zubereitungszeit: 30 Min.

Portionen: 4

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- 4 Rinderfiletsteaks
- etwas Gin
- Für das Topping:
 - 1 große Knolle Fenchel
 - 300 g Sushi-Ingwer
 - 1 Bergamotte
 - Salz
 - Zucker
 - Olivenöl
 - Rapsöl
 - gesalzene Butter

Zubereitung

Schritt 1

Rinderfiletsteak in Gin marinieren und bis zu einer Kerntemperatur zwischen 51 und 53°C kurz & heiß angrillen, bis es leicht rosa ist.

Schritt 2

In der Zwischenzeit den Sushi-Ingwer abtropfen und bei 140 °C in heißem Öl und Zucker knusprig karamellisieren.

Schritt 3

Fenchel-Knolle fein hobeln, mit dem Grün vermengen und anschließend mit Salz und Olivenöl abschmecken.

Schritt 4

Zu guter Letzt das Rinderfiletsteak mit dem Fenchel toppen, den karamellisierten Ingwer obendrauf, die Schale der Bergamotte darüber reiben und mit dem Saft beträufeln.

Schritt 5

Nach Bedarf eine Flocke salzige Butter dazugeben, um das Ganze nochmal zu verfeinern.

Grillen wie ein Profi

Barbecue-Hochgenuss mit den Premium Geräten von CHAR-BROIL®



CHAR-BROIL®
Professional 2200 S
Gasgrill, 2-Brenner TRU-
INFRARED™ elektrische
Zündung
€ 379,99



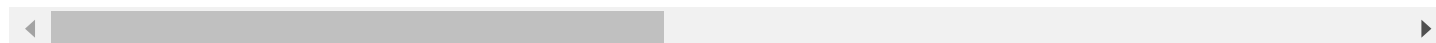
CHAR-BROIL®
Performance PRO S3
Gasgrill 3-Brenner TRU-
INFRARED™
€ 499,99



CHAR-BROIL® Griddle
3400 Gasgrill
Gusseisenplatte
elektrische Zündung
€ 489,99



CHAR-BROIL®
Elektrogrill All-S
tragbar inkl. Grill
€ 369,99



Hervorragend