

Rinderfilet gefüllt mit Tomatentatar



Zutaten:

12×40g Rinderfilet
Parmesan
BBQ-Sauce
Popcorn

Für das Tomatentatar:

4 frische Tomaten
1 Glas (ca. 250 g) getrocknete Tomaten
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum
1 EL Kapern
3 Sardellen
50ml Olivenöl
1 Spritzer Zitrone
1/2 EL Tomatenmark
Salz, Grober Pfeffer
Chili

Zubereitung:

Die frischen Tomaten von Haut und Kernen befreien und in feine Würfel schneiden. Die Hälfte der getrockneten Tomaten in einen Topf geben. Mit Wasser bedecken, aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Entnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und klein schneiden.

Zwiebel fein würfeln und in etwas Olivenöl anbraten. Knoblauch fein hacken und zu den Zwiebeln geben. Basilikum in feine Streifen schneiden und zugeben. Sardellen fein hacken und mit Kapern, Olivenöl und Zitronensaft zugeben. Tomatenmark zugeben und alles mischen, dann mit Salz, etwas Chili und grobem Pfeffer würzen.

Rinderfilets kurz mit der Hand plattieren. Von beiden Seiten salzen und pfeffern und mit angewärmtem Tomatentatar füllen. Gerne gehobelten Parmesan zugeben. Dann jeweils 2 Filets zusammenbinden, würzen und bei starker, direkter Hitze grillen.

Auf BBQ-Sauce anrichten, süßes Popcorn dazu reichen und mit der zweiten Hälfte der getrockneten Tomaten garnieren.