



## Zwischengang: Rinderpaillet



Das brauchen Sie für 4 Personen

4 Stk	Rinderfilet a 300 g
1 Bund	Petersilie
1	Zitrone
1 TL	Butter
	Salz
½ TL	Hot Pasta
	Rosa Beeren

Für den Wildkräutersalat  
Löwenzahn,  
Brunnenkresse  
Sauerampfer u. a.

## Rezept

- Das Rinderfilet auf 1 cm dünn klopfen und kurz salzen.
- Die Zitrone von der Haut entfernen und in dünne Scheiben schneiden.
- Die Petersilie säubern und grob hacken.
- ½ TL Butter und einen ½ TL Hot Pasta in einer Pfanne heiß werden lassen.
- 2 Zitronenfilets und eine handvoll grob gehackter Petersilie in die Pfanne dazu geben. Das Rinderpaillet hinzugeben und mit braten lassen.
- Nach ca 4 Minuten auf beide Seiten wenden.
- Das Paillet auf einen Teller anrichten und den Sud dazugeben.
- Als essbare Dekoration einen TL Rosa Beeren hinzugeben.
- Die restlichen Wildkräuter auf dem Fleisch anrichten und nach Belieben kurz pfeffern. Dazu passt Baguette oder Chiabatta.

## Unsere Weinempfehlung zu Hot Pasta

- Die feinen Barriquenoten, die oft an Vanille, Kaffee oder Schokolade erinnern, passen wunderbar zu den süß rauchigen Noten des Gewürzes. Probieren Sie hierzu Gewächse aus dem kleinen Holzfass, dem Barrique.