

Menu

Raclette mit Filet-Spiesschen

Zutaten (für 4 Pers.)

8 Scheiben Raclettekäse (Raclette Suisse)
300 g Rinderfilet
8 Zweige Rosmarin (ca. 10 cm lang)
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
Salz, Pfeffer
1 TL getrockneter Thymian
80 g Kirschtomaten, halbiert
1-2 EL eingelegter grüner Pfeffer

Zubereitung

- 1 Rinderfilet in ca. 3 cm grosse Stücke würfeln, 3-4 Würfel pro Spiess auf die Rosmarinzwige stecken. In einer Mischung aus Olivenöl, Knoblauch, Salz, Pfeffer Thymian 1-2 Stunden marinieren. Anschliessend je nach gewünschtem Gargrad einige Minuten grillen.
- 2 Je 2 Scheiben Raclettekäse in ein Grill-Pfännchen geben. Je 2 Spiesse schräg darauf legen, zusätzlich mit einigen Kirschtomaten und Pfefferkörnern belegen.
- 3 Pfännchen auf dem heissen Grillrost platzieren, bis der Käse geschmolzen ist.