Gegrilltes Rinderfilet mit Erdbeer-Sauce

Zubereitungsdauer: 45 Minuten

Zutaten (Für 4 Personen):

Für das Rinderfilet:
600 g Rinderfilet
250 g grüner Spargel
Fleur de Sel
Für die Sauce:
250 g Erdbeeren
3 Schalotten
1-2 Knoblauchzehen
30 ml Sekt
Etwas Butter
1-2 EL Aceto Balsamico di Modena
1 TL schwarze Pfefferkörner
Salz

Zubereitung:

1 Das Rinderfilet etwa eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank holen. Den grünen Spargel waschen und an der Sollbruchstelle abbrechen.
2 Für die Sauce die Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und würfeln. Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Schalotten, Erdbeeren und Knoblauch in einer Kasserolle mit der Butter glasig anschwitzen. Mit dem Sekt ablöschen, dann den Essig und die Hälfte des Pfeffers zugeben und alles fein pürieren. Mit Salz abschmecken. Die restlichen Pfefferkörner grob zerstoßen.
3 Das Rinderfilet in vier Steaks schneiden. Den Grill auf 180°C indirekte Hitze vorbereiten. Die Steaks und den grünen Spargel zunächst direkt von beiden Seiten je 2 Minuten grillen, dann beides in die indirekte Zone legen und 5 Minuten ruhen lassen. Das Steak aus dem Grill nehmen und auf einem Brett nochmals 5 Minuten ruhen lassen.
4 Das Rinderfilet in Scheiben aufschneiden. Steak und Spargel mit dem Fingersalz würzen und mit der Sauce sowie dem übrigen schwarzen Pfeffer servieren.

Tipp: Dazu passen Kartoffelspalten, geröstetes Brot oder ein Weißwein-Kartoffel-Gratin.