

## Festliche Rezepte

### Scharf angebratenes Rinderfilet

an einer Gewürzmischung aus Cranberry,  
Kräutern und Oliven

### Zubereitungszeit

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Kochzeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

4 Rinderfilets à 160 g  
8 EL Ocean Spray Cranberry Classic  
8 Möhren

Für die Gewürzmischung:

8 EL Olivenöl  
4 EL Ocean Spray Cranberry Classic  
100 g schwarze Oliven, halbiert  
1/4 Bund Basilikum  
1/4 Bund Koriander  
1/4 Bund Minze  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung

Die Gewürzmischung vorbereiten: 4 EL Ocean Spray Cranberry Classic, das Olivenöl, die halbierten schwarzen Oliven, die kleingehackten Bunde Basilikum, Koriander und Minze gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.

Die vier Rinderfilets in einer antihafbeschichteten Pfanne scharf anbraten bis gewünschte Garstufe erreicht ist.

Möhren in Salzwasser kochen und anschließend pürieren. Das Püree mit 8 EL Ocean Spray Cranberry Classic vermischen, salzen und pfeffern.

Auf jeden Teller 3 Löffel Möhren-Cranberry-Püree anrichten, darauf das Rinderfilet platzieren. Das Ganze mit der gut vermischten Gewürzmischung toppen.

### Tipp:

Reichen Sie dazu einen Karottensaft mit einer Prise Muskat. Serviert in einem Vodka Glas macht er optisch viel her und ergänzt dieses Gericht perfekt.

Pressekontakt:

fischerAppelt Kommunikation GmbH, Tel + 49 (0) 69 4272 616-0, Fax +49 (0) 69 4272 616-822

Julia Reichert, DW -825, E-Mail jr@fischerappelt.de, Janine Todtenberg, DW -833, E-Mail jat@fischerappelt.de