



## Rindshuftfilet-Medaillons mit Kräuterbutter und Salat

Das Huftfilet ist ein eher kleiner Muskel der aus der Rindshuft herausgeschnitten wird. Es ist von etwas gröberer Struktur als das Filet, steht diesem an Zartheit aber keineswegs nach. Zu Medaillons geschnitten eignen sie sich bestens zum Kurzbraten in der Pfanne.

Ich habe es nur mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Fät auf jeder Seite 1 Minuten heiss angebraten und im auf 60° vorgeheizten Ofen 10 Minuten nachziehen lassen.

Angerichtet habe ich die Medaillons mit [Kräuterbutter](index.php?id_kat=16&id_kw=&id_rez=356) und Salat. Ein schnelles, vorzügliches Sommergericht.

### Zutaten (pro Portion)

150g Rindshuftfilet (2 Stück, 1,5-2cm dick)  
Salz und Pfeffer  
Fät  
Kräuterbutter

### Zubereitung

Siehe Einleitung



*Das gewürzte Hufsteak wird mit Fät bestreut und wird in der heißen, trockenen Eisenpfanne gebraten.*



*Die Medaillons 2 Minuten auf jeder Seite in der Eisenpfanne heiss braten. (Pfanne: Black Star, Kuhn Rikon)*