

# Rezeptmuseum.de

## Feiern mit Eiern

### MARINIERTE RINDERFILETSCHNEIBEN MIT SESAM UND EIERN

#### Zutaten:

500 g Rinderfilet  
3 EL Sesamöl  
4 EL Rapsöl  
Salz  
etwas frisch gemahlener Pfeffer  
Saft einer halben Zitrone  
1 kleine Zucchini  
1 EL Sesamsamen  
4 Deutsche Frisch-Eier, hartgekocht

#### Zubereitung:

Das Sesam- und Rapsöl mischen. Die Zucchini sorgfältig putzen, in feine Streifen schneiden und in der Hälfte der Ölmischung 1/2 Stunde stehen lassen.

Das restliche Öl auf 4 gekühlte Teller streichen. Salzen und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Das Rinderfilet kurz anfrieren (es lässt sich so dünner schneiden) und am besten mit einer Aufschnittmaschine in 2 mm starke Scheiben schneiden.

Auf die Teller verteilen.

Die Zucchini über die Fleischscheiben geben und mit Salz und Pfeffer pikant würzen. Die Sesamsamen in der trockenen Pfanne anrösten und abgekühlt darüberstreuen. Die Eier schälen, vierteln oder in Scheiben schneiden und mit dem Rinderfilet servieren.

Port. 1700 kJ/400 kcal