



© Salzburger Agrar Marketing

**Dauer:** Aufwändig

**Kategorie:** Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

**Saison:** Sommer

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Salzburg schmeckt

## Zutaten

### Rinderfiletspieße

600 G Rinderfilet

5 EL Rapsöl

2 EL Rosmarin

200 G Cocktailltomaten

2 EL Zucker

Salz

Pfeffer

## **Tomaten-Knoblauchbutter**

100 G weiche Butter

1 EL Tomatenmark

2 Knoblauchzehen

Salz

Pfeffer

## **Zubereitung**

### **Rinderfiletspieße**

1. Das Rindsfilet in grobe Würfel schneiden.
2. In einer Schüssel mit Öl und gehacktem Rosmarin abmischen und im Kühlschrank 2 Stunden durchziehen lassen.
3. Fleischwürfel auf Spieße stecken und in einer Pfanne oder am Grill kurz und scharf von allen Seiten anbraten.
4. Gewaschene und halbierte Cocktailtomaten in den Bratenrückstand geben, bezuckern und ebenfalls kurz anbraten bis der Zucker karamellisiert ist und die Tomaten leicht gebräunt sind.
5. Rinderfiletspieße und Tomaten mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Tomaten-Knoblauchbutter**

1. Die weiche Butter mit Tomatenmark und gepressten Knoblauchzehen abrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. In einer Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und 1 Stunde tiefkühlen.

Tipp von Diätologin Marion Riepler: Folienkartoffeln und ein frischer Salat machen das Gericht komplett!