

Rinderfilet mit Gnocchi

in Tomaten-Sahne-Sauce

4 Portionen | Hauptgerichte

Zartes Filet, cremige Sauce und Gnocchi: ein unkompliziertes Wohlfühlgericht aus dem Cookit.

ZUTATEN

- 2 Rinderfiletsteaks à 200 g, etwa 2 cm dick
- 2 EL Pflanzenöl, zum Braten geeignet
- 500 ml Tomatensauce aus dem Glas
- 200 ml Sahne
- 800 g Gnocchi aus dem Kühlregal
- Frischer Majoran, schwarzer Pfeffer und grobes Meersalz

ZUBEREITUNG IM COOKIT

1 Öl erhitzen

Das Öl in den Topf geben. Deckel schließen und Messbecher einsetzen. Ohne Werkzeug bei 200 °C für 5 Minuten erhitzen.

2 Filet anbraten

Filetsteaks trocken tupfen und bei offenem Deckel ohne Werkzeug bei 200 °C je Seite etwa 2 Minuten 30 Sekunden anbraten. Bei Bedarf portionsweise braten. Herausnehmen und ruhen lassen; die Bratzeit je nach gewünschtem Gargrad anpassen.

3 Gnocchi und Sauce garen

Den 3D-Rührer einsetzen. Tomatensauce, Sahne und Gnocchi zugeben. Deckel schließen, Messbecher entnehmen und auf Stufe 3 bei 95 °C für 8 Minuten garen. Gnocchi auf den gewünschten Biss prüfen.

4 Anrichten

Den 3D-Rührer entnehmen. Filet in Streifen schneiden und mit den Gnocchi und der Sauce anrichten. Mit Majoran, Pfeffer und Meersalz garnieren und sofort servieren.



Umfeld KI-bearbeitet

Tipp: Das Filet zum Schluss anrichten, damit es nicht weiter in der Sauce gart. Dazu passt ein frischer grüner Salat.