

# Rindsfilet

4 Portionen

## Zutaten

### Buttermischung

125 g Butter

3 EL Blauschimmelkäse

1 TL Dijon-Senf

½ TL gemahlener, schwarzer Pfeffer

½ Frühlingszwiebel, fein gehackt

### Rindsfilet

4 Rindsfilets á 170 g

1 TL Meersalz

½ TL gemahlener, schwarzer Pfeffer

¼ Tasse Olivenöl

## Zubereitung

1. Die Zutaten der Buttermischung in einer Schüssel vermengen und beiseite stellen.
2. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Den Innentopf in das Basisgerät stellen. Die Grillplatte in den Innentopf legen.
4. Den Drehknopf auf die Einstellung Air Fry (Heißluftfrittieren) drehen. Die Temperatur-Taste drücken und die Kochtemperatur auf 260° C einstellen. Die Timer-Taste drücken und die Garzeit auf 30 Min. einstellen. Die Start-Taste drücken, um den Kochvorgang zu starten. Das Gerät 10 Min. lang vorheizen lassen.
5. Die Filets hinein geben und jede Seite scharf anbraten, bis der gewünschte Garzustand erreicht ist.\*
6. Sobald die Steaks durch sind, den Cancel-Knopf drücken. Mit 1 EL Buttermischung auf jedem Filet servieren.

### \*Gartemperaturen

Rare (blutig): 54° C

Medium Rare (rosa): 57° C

Mittel: 60° C

Well done (durch): 71° C

