14 Ιανουαρίου 2014

Ψητό μοσχαρίσιο φιλέτο σε κρούστα αρωματικών βοτάνων

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

ΥΛΙΚΑ

- 2800 γρ. μοσχάρι (2 φιλέτα των 1400 γρ.)
- 3 σκελίδες σκόρδου ψιλοκομμένες
- 30 ml. ελαιόλαδο
- 30 γρ. βούτυρο
- Αλάτι κατά βούληση
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση
- 1 κ.σ φρέσκο δεντρολίβανο ψιλοκομμένο
- 10 φύλλα βασιλικού ψιλοκομμένα
- θυμάρι 1 κ.σ.
- 60 γρ. παρμεζάνα τριμμένη

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 40΄
- Βαθμός Δυσκολίας

- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 10 άτομα

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 220 βαθμούς.

Σε ένα μπόλ αναμιγνύουμε το σκόρδο, την παρμεζάνα, το λάδι, το θυμάρι, τον βασιλικό,τον δενδρολίβανο, αλάτι και πιπέρι.

Βάζουμε το βούτυρο σε ένα βαθύ τηγάνι, να λιώσει και να κάψει, σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.

Αλατοπιπερώνουμε το κρέας καλά απο όλες τις πλευρές και το βάζουμε στο τηγάνι. Σοτάρουμε το κρέας μέχρι να πάρει χρώμα απο όλες τις πλευρές του, περίπου 3-4 λεπτά για κάθε πλευρά.

Μεταφέρουμε το κρέας σε ένα ταψί. Αλείφουμε το κρέας με το μίγμα των μυρωδικών που φτιάξαμε και ψήνουμε στο φούρνο για 20-25 λεπτά.

Βγάζουμε απο το φούρνο το κρέας και το αφήνουμε να ξεκουραστεί για περίπου 15 λεπτά πρίν το κόψουμε σε φέτες.

Πηγή: cookbox.com.cy