



Tagliata

Man nehme für 4 Portionen

1 großes Rumpsteak (ca. 300g)
1 Bund Rucola
200 g Kirschtomaten
40 g Pinienkerne
50 g Parmesan
Olivenöl
Balsamico
Pfeffer
Fleur de Sel
40 g Butterschmalz

- Stiele vom Rucola abschneiden
- Kirschtomaten halbieren, mit der Schnittfläche nach oben in eine ofenfeste Form legen, mit Olivenöl beträufeln, mit Fleur de Sel bestreuen und bei 60° über Nacht in den Backofen geben.
- Pinienkerne in einer trockenen Pfanne anrösten
- Parmesan grob reiben oder hobeln

Rucola auf 4 Teller verteilen. Sparsam mit Olivenöl und Balsamico beträufeln. Tomatenhälften rundherum verteilen und über alles die Pinienkerne streuen. Die Rumpsteaks leicht gesalzen im Butterschmalz scharf anbraten und im Backofen bei 120° ca. 8-10 Min. garen. Evtl. etwas ruhen lassen. Das Steak in Scheiben schneiden, und diese auf dem Salat verteilen. Mit grob gemahlenem schwarzem Pfeffer und etwas Fleur de Sel bestreuen und sofort servieren.

Dazu passen Ofenkartoffeln mit Speck (Patate al lardo di Collonata) oder Brot.
Getränk: ein leichter Rotwein oder Rosé