

## Tagliata mit Rucola und Kirschtomaten

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

800 g Rinderfilet (Raumtemperatur)  
100 g Rucola  
100 g Kirschtomaten  
Olivenöl (nach Bedarf)  
Salz, Pfeffer  
Grobes Salz (zum Braten)  
50 g gehobelter Parmesan  
Balsamicoessig (nach Bedarf)

Rosa gebratenes Fleisch auf einem Rucola-Tomaten-Bett. Erstmal wirkt dieses italienische Gericht nicht besonders, doch dieser Eindruck verfliegt ganz schnell nach dem ersten Happen – frisch, leicht und ganz schnell zubereitet. Einfach nur buono!

- 1 -

Rucola und Kirschtomaten waschen. Stiele vom Rucola entfernen und Tomaten halbieren.

- 2 -

In einer Schüssel Öl, Salz und Pfeffer vermengen und

Tomaten und Rucola zum Marinieren dazugeben.

- 3 -

Salz in eine Gusseisenpfanne geben und auf höchster Stufe erhitzen. Fleisch hinzugeben und je nach gewünschtem Gargrad von beiden Seiten scharf anbraten (ca. 5 Minuten von jeder Seite für medium). Zum Wenden keine Gabel verwenden, damit keine Flüssigkeit aus dem Fleisch austritt und es saftig bleibt.

- 4 -

Vom Herd nehmen, auf einem Schneidebrett etwas abkühlen lassen. In ca. 2 cm dicke Streifen schneiden.

- 5 -

Tomaten und Rucola mit dem Fleisch auf einem Teller anrichten und die Marinade über das Fleisch geben. Nach Belieben Parmesanscheiben und Balsamico Essig dazu geben.