

Foto: ORF



Tagliata di Manzo con Funghi

Zutaten für 2 Portionen:

1 Bund Rucola
2 Stück Rinderfilet (á ca. 180 g)
2 Stück Kräuterseitlinge oder Steinpilze
2 EL Balsamico Glace weiß mit 1 TL Senf als Marinade
40 g Parmesan gehobelt
1 Stück Knoblauchzehe
2 EL Butter
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Rucola am Teller anrichten, mit Balsamico- Senf marinieren. Rinderfilet salzen und pfeffern und in Olivenöl auf jeder Seite 1 Minute scharf anbraten, danach in Alufolie einige Minuten rasten lassen. In der Zwischenzeit die Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden und in 2 EL Butter mit geriebenem Knoblauch und etwas Salz einige Minuten anbraten. Diese am Rucola verteilen.

Das Rinderfilet aus der Folie nehmen und quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden, das geschnittene Rinderfilet auf dem Rucola und den Pilzen verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und darüber den gehobelten Parmesan verteilen. Das fertige Tagliata servieren.