

**Schmeckt perfekt**



**Rezept von Andreas Döllerer**

**Kurz gegrilltes Ochsenpaillard mit Melanzani, Rucola & Bergkäse**

**20 Minuten / leicht**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

4 Scheiben vom niederen Beiried à 80 g, Salz, Pfeffer, Olivenöl; 8 Scheiben Melanzani, Olivenöl, 1 angedrückte Knoblauchzehe, Thymian, Rosmarinzweige, Fleur de Sel, Rucola, Olivenöl, Balsamico-Essig, 4 Sardellen,

Außerdem: 12 Kapernbeeren, geröstete Pinienkerne, alter Bergkäse, 12 getrocknete Cocktailltomaten

### **Zubereitung**

Die Beiriedscheiben zwischen Frischhaltefolie vorsichtig dünn klopfen. Das Fleisch salzen und pfeffern, Fettränder einschneiden, damit sich das Fleisch beim Braten nicht wölbt und dann in einer Pfanne in Olivenöl beidseitig je 10 Sekunden ganz kurz und scharf anbraten.

Die Melanzanischeiben in wenig Olivenöl mit Knoblauch, und Thymian beidseitig goldbraun braten. Herausnehmen und abtropfen lassen. Den Rucola mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer marinieren, auf die Melanzanischeiben legen, Sardellen halbieren und je ½ auf eine Melanzanischeibe geben und alles zu einer Roulade einrollen. Die kleinen Rouladen jeweils mit einem Stück Rosmarinzweig fixieren.

Fleisch auf Tellern platzieren, mit Olivenöl beträufeln und Rouladen darauflegen. Mit einem Spanschäler Scheiben vom Bergkäse darüberhobeln, mit Kapern belegen, Pinienkernen bestreuen und den getrockneten Tomaten und der Haut als Garnitur servieren.

Tipp: Cocktailltomaten einschneiden, blanchieren, im Eiswasser abschrecken und schälen. Anschließend auf ein Blech geben, salzen und mit Olivenöl beträufeln. Bei Heißluft bei 65 °C ca. 1 – 1 ½ Stunden trocknen. Die Haut kann ebenfalls mitgetrocknet werden und eignet sich abschließend sehr gut als Garnitur.