

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### **Tagliata vom Duroc-Schwein auf Rucolasalat mit gereiftem Balsamico“ von Herwig Pecoraro**

#### Zutaten

(4 Personen)

- 4 Koteletts vom Duroc-Schwein
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Rucola
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Aceto balsamico Pecoraro (gereifter Balsamico)
- 8 Cherrytomaten
- 2 Eier, hart gekocht
- 40 g Pinienkerne
- 40 g Parmesan
- 2 EL Aceto balsamico Pecoraro (gereifter Balsamico)

## Zubereitung

Das Backrohr auf 120 °C vorheizen.

Koteletts salzen, pfeffern und von beiden Seiten scharf anbraten – 2 Minuten auf jeder Seite. Danach 10 Minuten im Backrohr ruhen lassen.

Das Fleisch herausnehmen und weitere 5–10 Minuten in Alufolie gewickelt ziehen lassen.

Inzwischen den Rucola zuerst mit dem Olivenöl gut marinieren, dann mit dem gereiften Balsamicoessig. Salzen und pfeffern nach Geschmack.

Pinienkerne trocken in einer heißen Pfanne rösten, bis sie duften.

Parmesan hobeln.

Koteletts von den Knochen lösen. Fleisch in Streifen schneiden (Tagliata genannt).

Rucola auf Tellern verteilen, Fleisch darauf anrichten und mit halbierten Cherrytomaten und hart gekochten Eiern garnieren.

Zum Schluss mit Parmesanhobeln und Pinienkernen bestreuen und mit Aceto balsamico beträufeln.