

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

Fotocredit: Simeon Baker



Tagliata vom Duroc-Schwein auf Rucolasalat mit gereiftem Balsamico

Köchin: Silvia Scheibenreif & 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

- 1.** Das Backrohr auf 120 °C vorheizen.
- 2.** Koteletts salzen, pfeffern und von beiden Seiten scharf anbraten – 2 Minuten auf jeder Seite. Danach 10 Minuten im Backrohr ruhen lassen.
- 3.** Das Fleisch herausnehmen und weitere 5–10 Minuten in Alufolie gewickelt ziehen lassen.
- 4.** Inzwischen den Rucola zuerst mit dem Olivenöl gut marinieren, dann mit dem gereiften Balsamicoessig. Salzen und pfeffern nach Geschmack.
- 5.** Pinienkerne trocken in einer heißen Pfanne rösten, bis sie duften.
- 6.** Parmesan hobeln.
- 7.** Koteletts von den Knochen lösen. Fleisch in Streifen schneiden (Tagliata genannt).
- 8.** Rucola auf Tellern verteilen, Fleisch darauf anrichten und mit halbierten Cherrytomaten und hart gekochten Eiern garnieren.
- 9.** Zum Schluss mit Parmesanhobeln und Pinienkernen bestreuen und mit Aceto Balsamico beträufeln.