



Tagliata

4 Portionen

2 große Rumpsteaks
2 Bund Rucola
250 g Kirschtomaten
40 g Pinienkerne
50 g Parmesan
Olivenöl
Balsamico
Pfeffer
Fleur de Sel
40 g Butterschmalz

Stiele vom Rucola abschneiden

Kirschtomaten halbieren, mit der Schnittfläche nach oben in eine ofenfeste Form legen, mit Olivenöl beträufeln, mit Fleur de Sel bestreuen und bei 60° über Nacht in den Backofen geben.

Pinienkerne in einer trockenen Pfanne anrösten

Parmesan grob reiben oder hobeln

Rucola auf 4 Teller verteilen. Sparsam mit Olivenöl und Balsamico beträufeln. Tomatenhälften rundherum verteilen und über alles die Pinienkerne streuen. Die Rumpsteaks ungewürzt im Butterschmalz scharf anbraten, Pfeffer und leicht salzen und bei 120° ca. 8-10 Min. garen. Aus dem Ofen nehmen in Alufolie wickeln und noch 5 Min. im warmen, aber geöffneten Backofen ruhen lassen. Die Steaks in Scheiben schneiden, und diese auf dem Salat verteilen. Mit Fleur de Sel bestreuen und sofort servieren.

Dazu passen Ofenkartoffeln mit Speck (Patate al lardo di Collonata) oder Brot.

Getränk: ein leichter Rotwein oder Rosé