

TAGLIATA VOM RIND

MIT ACETO-HIMBEERDRESSING, KERNEMIX UND POMODORI SECCHI

TIPP VON KOCH-SHOOTINGSTAR

DIDI MAIER

Beim Plattieren das Fleisch mit etwas Zitronenöl zwischen zwei Folien legen, dann reißt es nicht ein.



DRESSING:

- 3 EL SPAR PREMIUM Himbeeressig
- 2 EL SPAR Natur*pur Bio-Crema all' Aceto Balsamico
- 2 TL Mediterranes Gewürz
- 1 EL SPAR PREMIUM Zitronen Gewürzöl
- 1 EL SPAR Natur*pur Agavendicksaft

RIND:

- 2 Stück Rinderfilet à 100g
- 2 Prisen Grillgewürz
- 2 TL SPAR PREMIUM Zitronen Gewürzöl
- 2 Handvoll Rucola
- 2 Handvoll Radiccio oder Chicorée
- 2 SPAR PREMIUM Artischoken aus dem Glas
- 4 Stück SPAR PREMIUM Pomodori Secchi
- 2 TL SPAR Vital Kernemix
- Parmesanstreifen und Petersilienblätter



Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren und zur Seite stellen.

Das Rindefilet im Schmetterlingsschnitt schneiden und dünn plattieren (je dünner desto feiner) und dann mit einer Prise Grillgewürz würzen. 1 TL Zitronenöl in der SIMPEX Professional Bratpfanne erhitzen und das Fleisch auf jeder Seite ca. 30 Sekunden scharf anbraten. Zum Anrichten das Fleisch mittig auf einem Teller platzieren und je 1 Handvoll Rucola und Radiccio darauf legen. Die Artischoken 6teln, die Pomodori Secchi klein schneiden und darüber legen. Mit 3 EL vom Dressing beträufeln und mit 1 TL Kernemix bestreuen. Zum Schluss noch mit Parmesan und ein paar Petersilienblättern ausgarnieren.

