

Tagliata di Manzo mit Rucolapesto

Zutaten für 4 Personen

2 Entrecôte à 400 g
1 Zweig Rosmarinnadeln
2 Zweige Thymianblättchen
1 EL scharfer Senf
1 gepresste Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

3 EL Olivenöl

Fleur de Sel

Pesto:

1 Handvoll Rucola
4 EL Olivenöl
Salz
Wenig Zitronensaft
1 EL Parmesan
1 EL Pinienkerne

Das Fleisch Raumtemperatur annehmen lassen.

Die Kräuter, Senf, Knoblauch und Olivenöl sämigen Marinade verrühren und das Fleisch damit bestreichen. Eine Stunde marinieren.

Backofen auf 180°C vorheizen.

Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Die Entrecôtes aus der Marinade nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig je 1 Minute anbraten.

Die Entrecôtes in den Ofen schieben und je nach Gargrad 5 – 8 Minuten im Ofen fertig garen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie packen und 5 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten für das Pesto im Cutter fein hacken.

Das Fleisch quer zur Faser aufschneiden, mit Fleur de Sel würzen und das Pesto auf das Fleisch geben.

Dazu passt gebratener Radicchio di Treviso, sautierte Kirschtomaten und Safrannudeln.

Weintipp: Dazu passt ein gehaltvoller, eleganter Toscaner aus den besten Lagen.

Aus unserem Sortiment:

Guado al Tasso, Tenuta Antinori

Sassicaia, Tenuta San Guido

Tignanello, Tenuta Antinori

Enrico I, Roberto Sarotto, Piemont