



## TAGLIATA VOM RIND AUF RUCOLA



Für 4 Personen

### ZUTATEN

Für die Marinade:

- 1 TL Zitronensaft
- ½ TL Zitronenschalenabrieb
- 1 EL milder Apfelbalsamico oder echter Aceto Balsamico di Modena
- je 1 kleiner Zweig Rosmarin und Thymian
- ½ TL hellbrauner Rohrzucker

Für die Steaks:

- 2 Rib-Eye-Steaks (ca. 3 cm dick, à ca. 400 g)
- 2 EL Olivenöl
- 2 halbierte Knoblauchzehen
- 2 Zweiglein Rosmarin
- Fleur de Sel

### ZUBEREITUNG

Zutaten für die Marinade miteinander vermengen und mit den Steaks nebeneinander in einen Vakuumierbeutel geben. Auf Stufe 2 vakuumieren und 4–8 Stunden im Kühlschrank marinieren. Fleisch im Vakuumierbeutel in den Dampfbackofen geben und mit der Einstellung Sous-Vide 54 °C 3 Stunden garen. Nach dem Garen das Fleisch aus dem Beutel nehmen und trocken tupfen. Die Marinade im Beutel aufbewahren.

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, halbierte Knoblauchzehen und Rosmarinzwige dazugeben und das Fleisch von allen Seiten kurz anbraten, so dass die Oberfläche eine schöne Bräunung erhält und der Kern zart und saftig bleibt. Fleisch herausnehmen und mit schwarzem Pfeffer und Fleur de Sel würzen.

5 Minuten ruhen lassen, danach in Streifen schneiden. Inzwischen die Marinade aus dem Beutel zum Bratenfond in der Pfanne geben und kurz einkochen lassen. Knoblauchzehen und Kräuter entfernen.



## TAGLIATA VOM RIND AUF RUCOLA

Für die Vinaigrette:

1 EL Zitronensaft  
1–2 TL milder Apfelbalsamico  
oder Aceto Balsamico di Modena  
3 EL Olivenöl  
2 fein gehackte getrocknete  
Tomaten

Außerdem:

150 g Rucola  
8 geröstete Ciabatta-Scheiben  
50 g Parmesan zum Hobeln  
2 EL geröstete Pinienkerne  
2 EL grob gehackte Blattpetersilie  
Kräutersalz  
schwarzer Pfeffer

Rucola verlesen, waschen und trocken schütteln, auf die gerösteten Brotecken legen. Die Zutaten der Vinaigrette mit der eingekochten Marinade vermengen und mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Fleischstreifen auf den Rucola legen und mit der Vinaigrette beträufeln. Mit gehobeltem Parmesan, Pinienkernen und Petersilie bestreuen und servieren.