

Rinder-Filet-Steak alla Pizzaiola mit Bruschetta

Für zwei Personen

2 Rinderfiletsteaks à 180 g	1 Ciabatta	400 g Büffelmozzarella
50 g Parmesan, am Stück	400 g Tomaten	1 Zucchini
25 g schwarze Oliven	1 rote Zwiebel	1 Knoblauch
5 EL eingelegte Kapern	1 Bund Basilikum	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit zwei Esslöffeln Olivenöl bestreichen. Eine Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten zwei bis drei Minuten lang scharf anbraten. Anschließend das Fleisch in Alufolie einpacken und ruhen lassen. Das Basilikum und die Tomaten waschen, trocken tupfen und beides in Streifen schneiden. Die Tomaten und das Basilikum zusammen mit den Kapern und den Oliven in die Pfanne vom Fleisch geben und kurz köcheln lassen. Den Büffelmozzarella klein würfeln. Die Steaks zurück in die Pfanne geben und die Tomatenmischung mit 200 Gramm gewürfeltem Mozzarella auf die Steaks geben und mit geschlossenem Deckel alles drei Minuten ziehen lassen, damit der Mozzarella schmilzt. Für das Bruschetta den restlichen Mozzarella, die Zucchini, die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, klein schneiden und würfeln. Das Ciabatta in Scheiben schneiden und die gewürfelten Zutaten auf die Ciabattascheiben verteilen und diese dann für circa zehn Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Anschließend den Parmesan über die Bruschetta hobeln. Das Filet zusammen mit den Bruschetta auf einem Teller anrichten und servieren.

Jan Innerling am 29. November 2012