

Tagliata vom Rind, Oliven, Rucola und Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Tagliata:

300 g Rinderfilet

1 Bund Rucola

Meersalz

1 große Fleischtomate

8 EL Olivenöl

schwarzer Pfeffer

50 g schwarze Oliven

2 EL Aceto Balsamico

Für die Rosmarinkartoffeln:

6 kleine festkochende Kartoffeln

schwarzer Pfeffer

2 Zweige Rosmarin

Meersalz

Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, trocknen und vierteln. Anschließend in eine Schüssel geben und Meersalz und Olivenöl zu den Kartoffeln geben. Den Rosmarin abzupfen, fein hacken und ebenfalls zu den Kartoffeln geben. Anschließend mit Pfeffer abschmecken, die Kartoffeln noch einmal in der Marinade umrühren, auf ein Blech geben und für 25 Minuten in den Ofen geben.

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und in einer Grillpfanne mit etwas Olivenöl scharf von allen Seiten anbraten. Das Filet wieder aus der Pfanne nehmen und fünf Minuten beiseitelegen. Anschließend in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und diese wiederum in zentimeterdicke Streifen schneiden. Den Rucolasalat waschen und trocken schleudern. Mit drei Esslöffeln Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rinderfiletstreifen und die Oliven vermengen und in eine feuerfeste Form legen. Für etwa acht Minuten im Backofen medium garen. Anschließend herausnehmen und den Rucolasalat untermengen. Die Tomaten kurz in heißes Wasser geben, häuten und in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit drei Esslöffeln Olivenöl leicht anschwitzen.

Das Rinderfilet mit dem Oliven und dem Rucolasalat in einer Pfanne vermengen und auf Teller geben. Die Rosmarinkartoffeln daneben anrichten. Alles mit dem restlichen Olivenöl und den Tomatenwürfeln garnieren und servieren.

Hannelore Scherzer am 04. Juni 2015