

# Tagliata di manzo mit Rucola-Salat und Parmesan-Chip

**Für zwei Personen**

**Für das Tagliata di manzo:**

1 Rinderfilet à 400 g                      2 EL Olivenöl                      Salz  
Pfeffer

**Für den Rucolasalat:**

9 Kirschtomaten                      100 g Rucola                      1 Zitrone  
50 g Pinienkerne                      4 EL Olivenöl                      Salz  
Pfeffer

**Für den Parmesan-Chip:**

50 g Parmesan                       $\frac{1}{2}$  TL Kräuter der Provence      Salz, Pfeffer

**Zur Garnitur:**

25 g Parmesan

**Für das Tagliata di manzo:**

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Filet abwaschen und trocken tupfen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne mit Öl von allen Seite etwa 1 Minuten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und für 2-3 Minuten in Alufolie ruhen lassen. Danach für 10 Minuten im vorgeheizten Ofen ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren in dünne Scheiben schneiden und auf dem Salat drapieren.

**Für den Rucolasalat:**

Kirschtomaten waschen, vierteln und in der Pfanne vom Rinderfilet kurz anbraten. Rucola putzen, waschen und trockenschleudern. Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen. Etwa 3 EL Zitronensaft mit Salz und Pfeffer vermischen. Öl dazugeben und alles zu einer Emulsion aufschlagen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Parmesan hobeln.

**Für den Parmesan-Chip:**

Parmesan fein reiben und in ein Muffinblech füllen. Im Backofen zu einem festen Chip werden lassen. Sollte die Hitze im Ofen nicht ausreichen, den Chip mit einem Bunsenbrenner leicht anbräunen.

**Zur Garnitur:**

Parmesan hobeln und zur Garnitur über den Salat geben.

Claudia Pohl am 12. Juli 2022