

Rumpsteak und Tagliata mit Trüffel-Aioli

Für 4 Personen

2 Rumpsteaks (à 450 g) Salz Pfeffer

Trüffel-Aioli:

2 EL Mascarpone 2 EL Mayonnaise 1 EL schwarze Trüffel
Salz, Pfeffer heller Aceto balsamico Trüffelöl

Für die Knoblauch-Chips:

5 Knoblauchzehen 150 ml neutrales Pflanzenöl

Für den Salat:

1 Handvoll frischer Rucola 400 g aromatische Tomaten 1 rote Zwiebel
4 eingel. Sardellen 1 EL eingel. Kapern 1 frische Chilischote
Saft von 1 Zitrone 2 EL gutes Olivenöl Kristallzucker
Salz Pfeffer

Zum Anrichten:

100 g Parmesan (am Stück)

In der Pfanne:

Eine gute Pfanne heiß werden lassen, die Steaks rundherum salzen und auf jeder Seite 2 Minuten sehr scharf anbraten. Die Steaks im Ofen bei 80° C ca. 10 Minuten nachgaren lassen. Zum Schluss mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Trüffel-Aioli:

Den Mascarpone, die Mayonnaise und die gehackte Trüffel in einen hohen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer gut durchmischen. Diese Trüffel-Aioli mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und etwas hellem Balsamico abschmecken. Zum Schluss mit etwas Trüffelöl verfeinern und kalt stellen.

Knoblauch-Chips:

Die Knoblauchzehen schälen und in sehr feine Scheiben hobeln oder schneiden. Das Öl in einem Topf auf 180 °C erhitzen. Die Knoblauchscheiben darin portionsweise kurz goldgelb frittieren. Die Knoblauchchips mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen.

Tomaten-Rucola-Salat:

Den Rucola waschen, gut trocken schütteln und beiseitestellen. Die Tomaten waschen und je nach Größe vierteln oder achteln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Sardellen und die Kapern grob hacken. Die Chilischote entkernen und fein würfeln. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Aus dem Zitronensaft und dem Olivenöl eine Vinaigrette rühren und diese mit Kristallzucker, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die Vinaigrette über die Tomaten träufeln. Dann den Rucola zugeben und alles locker vermengen.

Anrichten:

Den Tomaten-Rucola-Salat auf 4 flache Teller oder eine große Servierplatte geben. Die Rumpsteaks schräg in fingerdicke Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten. Den Parmesan mit einem Sparschäler fein hobeln und zusammen mit den Knoblauchchips über der Tagliata verteilen. Die Trüffel-Aioli in kleine Schälchen füllen und separat reichen. Dazu passt knuspriges Weißbrot.

Christian Henze am 01. Juni 2018