

Rinder-Filet mit Trüffel-Aioli

Für 4 Personen:

2 Rinderfilets (à 300 g)	Salz	Pfeffer
2 EL neutrales Pflanzenöl	500 g aromatische Tomaten	2 rote Zwiebeln
10 Sardellen	2 EL Kapern	1 Chilischote
Saft von 1 Zitrone	5 EL gutes Olivenöl	Kristallzucker
1 große Handvoll Rucola	150 g Parmesan	

Für die Trüffel-Aioli:

2 EL Mascarpone	2 EL Mayonnaise	1 EL Trüffel, gehackt
2 EL Trüffelöl	Salz	Pfeffer
heller Essig		

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Rinderfilets auf jeder Seite ca. zwei Minuten scharf anbraten. Anschließend die Pfanne für ca. zehn Minuten in den auf 100 °C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze, zweite Schiene von unten) schieben und das Fleisch gar ziehen lassen.

Die Tomaten je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Sardellen und die Kapern etwas hacken. Die Chilischote entkernen und fein würfeln. Alle Zutaten in eine große Schüssel füllen.

Aus dem Zitronensaft, dem Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren und diese über dem Salat verteilen. Den Rucola dazugeben und alles vermischen. Alle Zutaten für die Aioli in einen hohen Rührbecher füllen und mit einem Stabmixer gut vermischen.

Anschließend nochmals abschmecken.

Das Fleisch schräg in Scheiben schneiden. Den Salat auf den Tellern anrichten und die Fleischscheiben darauf verteilen. Den Parmesan mit einem Sparschäler fein hobeln und zusammen mit den Knoblauchscheiben über dem Rinderfilet verteilen. Die Trüffel-Aioli in einem separaten Schälchen dazu reichen oder daneben anrichten. Als Beilage empfiehlt sich hier ein frisches, knuspriges Ciabatta.

Christian Henze am 23. Oktober 2020