

Salat vom Cinta Senese und karamellisierten Tomaten

Für vier Personen

Cinta Senese:

500 g Cinta Senese, Rücken	1 Loomi Limette	1 Lorbeerblatt
1 TL Pfefferkörner	2 Zehen Knoblauch	4 Zweige Thymian
Meersalz, grob	Olivenöl	

Crostini:

8 Scheiben Ciabatta	4 Zweige Thymian	1 Zehe Knoblauch
16 Tomatenfilets, abgezogen	8 Tomatenfilets, halbtrocken	2 EL Taggiascaoliven
8 Blätter Basilikum	Olivenöl, Pfeffer	Meersalz

Salat:

50 ml Himbeeressig	100 ml Rapsöl	2 EL Nussöl
2 EL Macadamianüsse, geröstet	12 Himbeeren	0,25 Bund Petersilie
1 TL Thymianblätter	4 Römersalatherzen	Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Cinta Senese:

Die Schwarte vom Cinta Senese rautenförmig einschneiden. Die Limette vierteln und mit dem Lorbeerblatt, den Pfefferkörnern und einer Prise Meersalz in circa 250 Milliliter Wasser aufkochen lassen. Das Stück Fleisch mit der Schwarte nach unten in die Flüssigkeit „stellen“. Die Hitze reduzieren und die Schwarte darin weich köcheln. Das Fleisch herausnehmen, trocken tupfen und von beiden Seiten leicht salzen. Mit wenig Olivenöl in einer Grillpfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Die Knoblauchzehen und Thymianzweige dazugeben und im vorgeheizten Backofen auf circa 60 Grad Kerntemperatur garen.

Crostini:

Die Ciabattascheiben mit den Thymianzweigen in Olivenöl von beiden Seiten goldgelb anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit einer geschälten Knoblauchzehe abreiben. Die Tomatenfilets und die halbtrockenen Tomatenfilets in Würfel schneiden. Die Oliven sehr fein würfeln. Die frischen Tomatenfiletwürfel mit den getrockneten Tomatenfiletwürfeln, Oliven und fein geschnittenen Basilikumblättern vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Ciabattascheiben verteilen.

Salat:

Himbeeressig, Rapsöl, Nussöl, Macadamianüsse, Himbeeren, gehackte Petersilie und fein gehackte Thymianblätter miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern.

Anrichten:

Die Römersalatblätter mit der Vinaigrette marinieren und auf vier Teller verteilen. Das Fleisch nochmals salzen und pfeffern, in dünne Scheiben schneiden und zwischen die Salatblätter geben. Mit den Tomatencrostini und der Vinaigrette fertig stellen.

Cornelia Poletto am 09. November 2012