

# Tagliata vom Rind



Dieses Rezept hat Isabelle Rossi aus Aspelt exklusiv für Télécran zubereitet.

Fotos: Guy Wolff

## Zubereitung

Den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Das Rinderfilet in 2 EL Olivenöl von jeder Seite scharf anbraten.

Das Fleisch salzen und pfeffern aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und im Ofen während 10 Minuten fertig garen.

Aus dem restlichen Olivenöl, dem Balsamicoessig und den fein gewürfelten Schalotten und Knoblauch eine Vinaigrette anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kirschtomaten waschen und halbieren.

Auf großen Tellern den gewaschenen und trocken geschleuderten Rucola anrichten.

Die Kirschtomaten auf dem Salat verteilen und mit der Vinaigrette beträufeln.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in dünne Scheiben schneiden.

Auf dem Salat verteilen und mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen.

Dieses Gericht ist sehr schnell zubereitet und kann sowohl als Vorspeise wie auch als leichtes Hauptgericht serviert werden.

Dazu passt sehr gut frisches Baguette.

## Weintipp

Beim Wein bleiben wir in Italien: Ein Barbera d'Alba passt sehr gut zu Saltimbocca, oder aber auch ein Roter aus Sizilien.

## Zutaten

- 800 g Rinderfilet
- 4 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 8 EL Olivenöl
- 4 EL Balsamico Essig
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Kirschtomaten
- 500 g Rucola
- 1 Stück Parmesankäse
- Salz