

TAGLIATA VOM RINDSENTRECÔTE MIT EIERSCHWÄMMLI

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 80°C Umluft vorheizen. Den Knoblauch schälen. Das Entrecôte von beiden Seiten kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben und in einer Pfanne mit 2 Thymianzweigen und der Knoblauchzehe beidseitig ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Danach das Entrecôte im auf 80°C Grad vorgeheizten Backofen auf eine Kerntemperatur von 52°C garen lassen.

In der Zwischenzeit den Rucola waschen und trockenschleudern. Die Eierschwämmli mit einem kleinen Küchenmesser reinigen. Die Schalotte und den Thymian fein hacken. Die Tomate oben über Kreuz einritzen, für ca. 20 Sekunden in kochendes Wasser geben und sofort im Eiswasser abschrecken. Nun die Tomate schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Das Tomatenfleisch würfeln.

Den Salat in eine Schüssel geben. Alles mit Salz, Pfeffer, Balsamico, Maracuja Balsam, Limettensaft und Olivenöl abschmecken. Die Eierschwämmli in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Nach etwa einer Minute die Schalotten und den Thymian zugeben. Nochmal etwa 2 Minuten weitergaren und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem Teller den marinierten Rucola anrichten. Kleine Scheiben vom Entrecôte darauf verteilen. Mit Meersalz würzen und die gebratenen Eierschwämmli darauf garnieren.

Zum Schluss mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen und sofort servieren.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN

- 800 G RINDSENTRECÔTE AM STÜCK
- 1 THYMIANZWEIG
- 1 KNOBLAUCHZEHE
- 200G EIERSCHWÄMMLI
- 1 SCHLOTTE
- 1 TOMATE
- 5 ZWEIG THYMIAN
- 50 G RUCOLA
- 100 G PARMESAN AM STÜCK
- SAFT VON EINER ½ LIMETTE
- 1 EL BALSAMICO
- 2 EL OLIVENÖL
- 1 EL MARACUJA BALSAM (APPENZELLER BIER)
- OLIVENÖL ZUM BRATEN
- MEERSALZ
- PFEFFER AUS DER MÜHLE