

Tagliata mit Trüffel-Aioli

ZUTATEN / 4 PERSONEN

FÜR DIE TAGLIATA

2 Rumpsteaks von bester Qualität (à 450 g, ohne Fettrand)
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

FÜR DIE TRÜFFEL-AIOLI

2 EL Mascarpone
2 EL Mayonnaise
1 EL fein gehackte schwarze
Trüffel
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas heller Aceto balsamico
etwas Trüffelöl

FÜR DIE KNOBLAUCH-CHIPS

5 Knoblauchzehen
150 ml neutrales Pflanzenöl

FÜR DEN TOMATEN-RUCOLASALAT

1 Handvoll frischer Rucola
400 g aromatische Tomaten
1 rote Zwiebel
4 eingelegte Sardellen, abgetropft
1 EL eingelegte Kapern, abgetropft
1 frische Chilischote
Saft von 1 Zitrone
2 EL gutes Olivenöl
Kristallzucker
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUM ANRICHTEN

100 g frischer 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 Küchenkrepp 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.

Cremiges Käserisotto

ZUTATEN / 4 PERSONEN

50 g Butter
3 Schalotten, gewürfelt
3 Knoblauchzehen, gehackt
370 g Risottoreis
3 Lorbeerblätter
1 l Hühnerbrühe
200 l Weißwein
100 g Parmaschinken
1 EL Basilikum, gehackt
3 EL Parmesan
5 EL Olivenöl extra vergine
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Für das Risotto die Butter in einem Topf schmelzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, den Reis zugeben und glasig werden lassen. Nun die Lorbeerblätter hinzufügen und Brühe und Wein angießen. Gelegentlich rühren und ca. 18-20 Minuten „suppig“ kochen.

Den Parmaschinken würfeln und knusprig anbraten. Basilikum, Parmesan und Olivenöl zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schinken-Basilikum-Mischung kurz vor dem Servieren und den Reis heben.

Frittierte Eier

ZUTATEN / 4 PERSONEN

400 ml Keimöl
8 große, frische Bio-Eier

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 80°C vorheizen.

Keimöl in einer hochwandigen Pfanne auf etwa 180°C erhitzen. Die Eier einzeln in einer Schüssel aufschlagen und langsam in das heiße Fett gleiten lassen. Jedes Ei 2 Minuten frittieren. Anschließend herausnehmen und im Backofen warm halten.

Süße Karotten

ZUTATEN / 2 PERSONEN

1 Bund kleine Zuckermöhren (ca. 300-400 g)
1 EL Butter
1 TL Puderzucker

Marinade

1 Glas frischer Orangensaft
1 TL gehackter frischer Ingwer
¼ TL Garam Masala
2 Msp. Currypulver
Salz
1 EL Honig

ZUBEREITUNG

Möhren putzen, etwas Grün stehen lassen. Die Möhren je nach Größe ganz lassen oder längs halbieren. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Möhrchen von allen Seiten anbraten. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Die Zutaten für die Marinade in einen Topf geben, aufkochen, die Hitzezufuhr reduzieren und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Marinade über die Möhren gießen, dann mit Puderzucker bestäuben. Im Ofen 20 Minuten garen und dabei schön karamellisieren lassen. Die Flüssigkeit sollte noch mal ordentlich reduziert werden, ggf. ein paar Minuten länger im Ofen lassen.