

Roh mariniertes Weideochsenfilet mit Steinpilzen, Brot- und Parmesanchips und Pinienkernvinaigrette

Zutaten für 4 Personen

200g Rinderfilet
100g Steinpilze
100g Parmesan
50g Pinienkerne
2 EL alter Balsamico-Essig
4 EL Olivenöl
2 EL Pinienkernöl
Rosmarin, Meersalz, Pfeffer,
Salatkräuter zum Garnieren
½ Baguette

Zubereitung:

Parmesanchips

Den Käse über eine Reibe fein raspeln. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Parmesanspäne gleichmäßig in die heiße Pfanne rieseln lassen. Der Käse schmilzt sofort. Eine Minute in der Pfanne lassen und dann vorsichtig herausnehmen. Er wird schnell kalt und dann auch fest. Nach Belieben in Chips bröseln. Das Baguette in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Kräutern und Olivenöl goldbraun rösten.

Weideochsenfilet

Das Rinderfilet von sämtlichen Sehnen und Fettstücken befreien und in dünne Scheiben schneiden. Mit etwas Olivenöl zwischen 2 Stücken Plastikfolie fein klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pinienkerne trocken in einer Pfanne goldbraun rösten und in einer kleinen Schüssel mit dem Balsamico, dem Olivenöl, dem Pinienkernöl, Salz und Pfeffer verrühren. Einige Rosmarinblätter fein schneiden und zugeben.

Alles gefällig auf Tellern anrichten und nach Belieben mit Salatkräutern garnieren.