

Tagliata vom Rind mit Gemüse und Pinienkernen

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Personen
Menü:	Vorspeise
Schwierigkeitsgrad:	mittel
Zubereitungszeit:	30 Minuten

Zutaten:

600 g	Steak von der Rinderlende	400 g	Austernpilze
400 g	Paprika	4 EL	Pinienkerne
2 TL	Honig		Olivenöl
	Aceto Balsamico		Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Tepan-Edelstahlgrill auf 220°C einschalten. Steak abtupfen, salzen. Öl auf den Tepan geben und das Steak auf jeder Seite 4 Minuten braten, dann vom Tepan nehmen und kurz ruhen lassen. Stiele der Austernpilze kürzen, die Pilze dann auf der anderen Tepan-Kochzone anbraten, mit Salz würzen. Paprika in mundgerechte Stücke schneiden, Pinienkerne anrösten. Das Dressing aus 4 EL Aceto Balsamico, 8 EL Olivenöl, 2 TL Honig, Salz und Pfeffer vorbereiten. Die Paprika für etwa 3 bis 4 Minuten zu den Austernpilzen dazugeben und mitbraten, vom Tepan-Edelstahlgrill nehmen und nochmals mit Salz, Pfeffer und Dressing abschmecken. Das Steak in feine Scheiben schneiden, mit Pinienkernen anrichten, salzen, pfeffern und mit dem Dressing beträufeln. Dazu kann man Brot reichen.