

Kochrezept vom Haller Frühling bei

MÖBEL
GUNST



Tagliata vom Rind mit Gemüse und Pinienkernen

Zutaten: (Für zwei Personen)

300 g Steak von der Rinderlende
200 g Austernpilze
200 g Paprika
2 EL Pinienkerne
1 TL Honig
Olivenöl, Aceto Balsamico, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Beide Kochzonen des BORA Tepan-Edelstahlgrills auf 220 Grad 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 die andere Kochzone des Tepan-Edelstahlgrills geben, mit Salz würzen. Paprika in mundgerechte Stücke schneiden.
Pinienkerne kurz in einer trockenen Pfanne anrösten. Das Dressing aus 2 EL Aceto Balsamico, 4 EL Olivenöl, 1 TL Honig, Salz und Pfeffer vorbereiten.
Die Paprika für etwa 3 bis 4 Minuten zu den fast fertiggebratenen Austernpilzen dazugeben und mitbraten, vom Tepan nehmen und nochmals mit Salz, Pfeffer und etwas Dressing abschmecken.
Das Steak in feine Scheiben schneiden, auf einem Teller oder einer Platte mit Pinienkernen anrichten, salzen, pfeffern und mit dem Dressing beträufeln.