



**TAGLIATA DI MANZO SICILIANO DI RAZZA LIMOUSIN,
DADOLATA DI VERDURINE BIOLOGICHE E TORTINO DI
PATATE TARTUFATO ROSA** GEGRILLTES UND TRANCHIERTES
SIZILIANISCHES LIMOUSIN-RINDERFILET MIT WARMEM
BIOGEMÜSE, NATIVEM OLIVENÖL EXTRA VERGINE UND
GETRÜFFELTER KARTOFFELBRUSCHETTA



Zutaten für zwei Personen

- 360 gr Rinderfilet
- 200 gr Kartoffeln
- 2 Rosmarinzweige
- 1 Ciabattabrot
- ½ Aubergine
- ½ Zucchini
- ½ Paprika rot
- ½ Porree
- Natives Olivenöl Extra, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die festkochenden Kartoffeln in Salzwasser kochen und danach stampfen.

Den Ofen zehn Minuten auf 220 °C Umluft vorheizen.

Das Rinderfilet pfeffern und salzen und mit dem Olivenöl in der Pfanne kurz mit den Rosmarinzweigen anbraten und direkt in den vorgeheizten Ofen geben und für ca. acht bis zehn Minuten garen.

In der Zwischenzeit das Ciabattabrot in ein bis eineinhalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit den gestampften Kartoffeln dick bestreichen.

Dann Aubergine, Zucchini, Paprika und Porree in kleine Würfel schneiden und mit Olivenöl anbraten.

Das fertige Rinderfilet tranchieren und auf den Teller anrichten, dazu das Ciabattabrot mit Kartoffelstampf und Gemüsesalat platzieren. (siehe Foto)