

Tagliata vom Roastbeef

Für 2–4 Personen

600 g Roastbeef am Stück 2 El Olivenöl Salz
Pfeffer 50 g Pecorino

Fleisch von allen Seiten mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Grillpfanne sehr heiß werden lassen. Das Fleisch darin bei starker Hitze von allen Seiten scharf anbraten. Im heißen Ofen bei 140 Grad (Umluft 120 Grad) auf der 2. Schiene von unten 15 Min. garen. Anschließend 5 Min. ruhen lassen. Pecorino in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit Walnuss-Pesto und Pecorino bestreut servieren.

Tim Mälzer am 18. 09. 2010