

Tagliatelle mit Rumpsteak, Tomaten, Rucola, Schafskäse

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

200 g Semola di Grano duro Mehl Salz

Für das Rumpsteak:

2 Rumpsteaks à 150 g Öl der getrock. Tomaten, s. u. Salz, Pfeffer

Für das Sugo:

10 Cherrytomaten 120 g getrock. Öl-Tomaten 1 Schalotte
300 ml Rinderfond 50 g kalte Butter Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

100 g Rucola 100 g Schafskäse 40 g Pinienkerne

Für die Tagliatelle:

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Das Semola mit ca. 80 ml Wasser mischen und zu einem Teig verkneten.

Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für 15-20 Minuten ruhen lassen.

Teig auf dem Mehl ausrollen und danach in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. In Salzwasser bissfest kochen.

Für das Rumpsteak:

Öl der getrockneten Tomaten in der Pfanne erhitzen.

Rumpsteak mit Salz und Pfeffer würzen und kräftig von beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei 140 Grad ruhen lassen, bis eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist. Kurz vor dem Anrichten aus dem Ofen nehmen und in Tranchen schneiden.

Für das Sugo:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden und mit Schalotten in derselben Pfanne wie das Rumpsteak glasig anschwitzen. Mit Rinderfond aufgießen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Kalte Butter unterrühren bis die Sauce die gewünschte Bindung hat. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Cherrytomaten waschen, halbieren und in das Sugo geben.

Zuletzt die Tagliatelle in die Pfanne mit Sugo geben und dort garziehen lassen.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und den Schafskäse zerbröseln. Rucola waschen und trocken schleudern, die unteren Teile der Stiele entfernen.

Die Tagliatelle mit dem Sugo aus der Pfanne auf einem Teller anrichten und mit Rumpsteak-Tranchen, Rucola, Schafkäse und Pinienkernen garnieren und servieren.

Tanja Westerwinter am 21. Februar 2022