

# Tagliata auf Rucola-Salat, Gremolata, Salbei-Bohnen

**Für zwei Personen**

**Für das Tagliata:**

400 g Entrecôte                      1 Knoblauchzehe            100 g Butterschmalz  
1 EL grobes Meersalz

**Für die Gremolata:**

1 Chilischote                      1 Zitrone, Abrieb            1 Bund Thymian  
1 Bund Rosmarin                  2 EL Olivenöl                Salz, Pfeffer

**Für die Salbeibohnen:**

300 g weiße Cannellini-Bohnen    1 Knoblauchzehe            1 Bund Salbei  
1 TL getrockneter Oregano        2 EL Olivenöl

**Für die Rosmarinkartoffeln:**

4 große festk. Kartoffeln        100 g Butter                1 Bund Rosmarin  
Salz

**Für den Rucola:**

1 Bund kleiner Rucola              1 Zitrone, Saft              100 ml weißer Balsamicoessig  
100 ml Olivenöl                    Salz                            Pfeffer

**Für das Anrichten:**

200 g Parmesan                    100 g Heidelbeeren

**Für das Tagliata:** Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Entrecôte in einer Pfanne mit Butterschmalz und Knoblauch von jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten, danach 15 Minuten im Backofen garen.

Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen. Zum Schluss salzen.

**Für die Gremolata:** Chili und Kräuter fein hacken und mit Zitronenabrieb, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen.

**Für die Salbeibohnen:** Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Olivenöl anbraten. Salbei fein hacken und zum Knoblauch dazugeben.

Bohnen aus der Dose in einem Sieb abtropfen lassen und mit dem Oregano dazugeben. Alles kurz köcheln lassen.

**Für die Rosmarinkartoffeln:** Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Rosmarin klein hacken. Kartoffeln in Butter in Butter langsam knusprig anbraten. Danach den Rosmarin dazugeben, sowie den Rest Butter. Salzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für den Rucola:** Rucola abrausen, trockenwedeln und von Stängeln befreien. Auf einem Teller verteilen.

Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Zitronensaft, Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und kurz vor dem Servieren über den Rucola verteilen.

**Für das Anrichten:** Parmesan hobeln. Tagliata aufschneiden, auf den Rucola geben und Gremolata drüber geben. Mit Heidelbeeren und gehobelten Parmesan garnieren.

Michael Blötscher am 03. Februar 2025