

Sashimi vom Rind mit Feldsalat

Für zwei Personen

250 g Roastbeef vom Rind	200 g Feldsalat	100 g Pinienkerne
1 TL Zucker	20 g Parmesankäse	1 TL Senf
2 EL weißer Balsamico	2 EL Olivenöl	grob gemahlener Pfeffer
Meersalz, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Das Rindfleisch waschen, trocken tupfen und mit grobem Pfeffer und Salz marinieren. In einer heißen Pfanne von allen Seiten scharf anbraten, wobei der Kern des Fleisches roh bleiben soll. Für die Vinaigrette das Olivenöl, den weißen Balsamico und einen halben Teelöffel Zucker verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Feldsalat waschen, trocken schütteln und in der Vinaigrette schwenken. In einer Pfanne die Pinienkerne rösten. Währenddessen den Parmesan reiben. Das Fleisch in dünne Scheiben aufschneiden und fächerförmig auf einem Teller anrichten. Anschließend mit Meersalz marinieren, mit Olivenöl beträufeln und den Parmesan darüber streuen. Den Feldsalat mit der Vinaigrette und den Pinienkernen am Sashimi vom Rind trappieren.

Maria-Elisabeth Bockting am 19. April 2013