

# Filet-Steak mit Rucola-Salat und Bruschetta

## Für zwei Personen

2 Rinderfiletsteaks à 200 g	4 Scheiben Weißbrot	5 Scheiben Bacon
200 g Parmesan	400 g Rucola	2 Tomaten
2 rote Zwiebeln	2 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 unbehandelte Zitrone	50 g Pinienkerne	2 Bund Basilikum
Butterschmalz	Balsamicoessig	Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 70 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Rucola waschen und trocken schleudern, die Hälfte des Parmesans reiben, die Zwiebeln abziehen und in feine Spalten schneiden, den Bacon klein schneiden. Eine Pfanne erwärmen und den Bacon bei mittlerer Hitze knusprig anbraten. Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Etwas Olivenöl in die Pfanne geben, die Zwiebeln anbraten und nach drei Minuten die Hälfte der Pinienkerne hinzufügen. Alles zusammen über 200 Gramm des Rucolas geben und mit etwas Balsamico abschmecken. Die Rinderfilets waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen und das Filet darin von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen durchziehen lassen Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Für das Pesto den Knoblauch abziehen und grob hacken, das Basilikum zupfen und den restlichen Parmesan reiben. Alles zusammen mit dem restlichen Rucola und den restlichen Pinienkernen pürieren, anschließend mit etwas Olivenöl und Zitronensaft abschmecken. Das Pesto auf dem Weißbrot verteilen. Die Tomaten häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln von den Enden befreien, die äußere Haut abziehen und in Ringe schneiden. Beides zusammen vermengen, mit Olivenöl abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Filetsteak mit dem Rucolasalat und das Tomaten-Pesto-Bruschetta auf Tellern anrichten, mit dem Tomatensalat garnieren und servieren.

Thomas Axmann am 03. September 2013