

Rinder-Filet-Bruschetta mit Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Rinderfilet-Bruschetta:

100 g Rinderfilet	150 g Baguette	2 Tomaten
1 Zehe Knoblauch	1 Zwiebel	50 g Butter
50 g Parmesan	50 ml Olivenöl	5 Blätter Basilikum
Pflanzenöl	Balsamicocreme	Salz, Pfeffer

Für den Feldsalat:

200 g Feldsalat	100 g Speck	50 ml Pflanzenöl
50 ml Balsamicoessig	Zucker	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Öl anbraten, danach in den Ofen geben. Das Baguette in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Baguettescheiben darin anrösten. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und eine halbe Zehe fein hacken. Den Strunk der Tomaten entfernen und in kleine Würfel schneiden. In einer weiteren Pfanne die Hälfte der Zwiebeln, den Knoblauch und die Tomaten in der Butter andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rinderfilet aus dem Ofen nehmen und in sehr feine Scheiben schneiden. Den Parmesan reiben. Die Tomaten auf das Baguette geben, darauf das Rinderfilet legen, dann den Parmesan drüber geben. Mit Basilikum und Balsamicocreme garnieren. Den Feldsalat putzen. Den Speck in einer Pfanne mit der anderen Hälfte der Zwiebel anbraten, mit dem Feldsalat vermischen und mit dem Balsamico und dem Öl anmachen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Rinderfilet-Bruschetta mit auf Tellern anrichten und servieren.

Danny Graf am 10. Februar 2015