

# Tagliata, Trüffel-Aioli, Knoblauch-Chips, Tomaten-Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

1 Rumpsteak á 450 g                      Salz                                      Pfeffer

**Für die Aioli:**

2 frische Eier                              2 EL Mascarpone                      1 kleine Knolle Sommertrüffel

1 Zitrone                                      1 TL mittelscharfer Senf              250 ml Sonnenblumenöl

2 EL hellen Aceto Balsamico          1 Prise Zucker                          Salz, Pfeffer

**Für die Chips:**

5 Knoblauchzehen                          150 ml Pflanzenöl

**Für den Salat:**

50 g Rucola                                  200 g Kirschtomaten                  1 rote Zwiebel

2 eingelegte Sardellen                   $\frac{1}{2}$  EL eingelegte Kapern              1 frische Chilischote

1 Zitrone                                      2 EL Olivenöl                          1 Prise Zucker

Salz    Pfeffer

**Für die Garnitur:**

100 g Parmesan                               $\frac{1}{2}$  Stange Weißbrot

**Für das Fleisch:** Die Grillpfanne erhitzen. Rumpsteak waschen, trockentupfen und gegebenenfalls von Fasern und Sehnen befreien, Fettrand am Fleisch lassen. Steak auf jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten. Steak im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad ca. 10 Minuten lang weiter garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rumpsteak vor dem Servieren in feine Scheiben schneiden.

**Für die Aioli:** Ei trennen und Eigelb mit Senf in einen Rührbecher geben. Mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren.

50 ml Öl tröpfchenweise einrühren, bis sich Öl und Masse verbinden. Anschließend restliches Öl unter ständigem Rühren langsam hinzufügen. So lange aufschlagen bis eine dickcremige Mayonnaise entsteht.

Zitrone auspressen und ca. 1 EL Zitronensaft unter die Mayonnaise rühren. Trüffel klein hacken. Mascarpone, Mayonnaise und ca. 1 EL gehackte Trüffel in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Stabmixer gut pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas hellem Balsamico abschmecken und danach kaltstellen.

**Für die Knoblauch-Chips:** Knoblauchzehen abziehen und in feine Scheiben hobeln. Öl in einem Topf erhitzen und Knoblauchscheiben darin portionsweise kurz goldgelb frittieren. Knoblauchchips mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen.

**Für den Tomaten-Rucola-Salat:** Rucola abbrausen und trockenschleudern. Tomaten waschen und je nach Größe vierteln oder achteln. Zwiebel abziehen, Chili entkernen und beides in Würfel schneiden. Sardellen und Kapern grob hacken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben.

Aus Zitronensaft und Olivenöl eine Vinaigrette rühren und diese mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Vinaigrette über Tomaten träufeln und danach Rucola zugeben und alles locker vermengen.

**Für die Garnitur:** Parmesan über Gericht hobeln. Weißbrot aufschneiden und zum Gericht servieren.

Das Gericht auf einem Teller anrichten und servieren.

Stefan Engelke am 04. September 2018