

# Tagliata di manzo mit Scamorza und Salz-Pistazien

**Für zwei Personen**

**Für die Tagliata:**

2 Rumpsteaks, á 300 g      Olivenöl      Salt Flakes  
Pfeffer

**Für die Vinaigrette:**

120 g Scamorza affumicata    60 g geschälte Salzpistazien    2 Zweige glatte Petersilie  
100 ml Zitronenvinaigrette    Salz      Pfeffer

**Für die Garnitur:**

8 Steinchampignons      1 Packung Rucola      1 kleiner Frisée-Salat

**Für die Tagliata:**

Fleisch waschen, trockentupfen und mit Küchenkrepp trockentupfen.

Von beiden Seiten dünn mit Olivenöl bestreichen. Eine Grillpfanne stark erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten etwa 2 Minuten scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Mit Salt Flakes und Pfeffer würzen.

Um das Verbrennen des Öls in der heißen Pfanne zu vermeiden, kann man es direkt auf das Fleisch auftragen, statt es vor dem Braten in die Pfanne zu geben. Verbranntes Öl schadet dem Geschmack eines guten Steaks. Auch Pfeffer verbrennt schnell in der Pfanne, weshalb man erst nach dem Braten würzen sollte.

**Für die Vinaigrette:**

Scamorza in feine Würfel schneiden und die Pistazien grob hacken.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und von den Stielen befreien.

Petersilienblätter fein schneiden und zusammen mit den Pistazien und dem Scamorza in die Vinaigrette rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auch eine selbstgemachte Vinaigrette hält sich mehrere Wochen im Kühlschrank. Das Öl dient der Konservierung und hält das Aroma.

**Für die Garnitur:**

Champignons mit einem feuchten Tuch abreiben. Frisée-Salat und Rucola putzen, waschen, trockenschleudern und vermischen.

Das Fleisch in  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben aufschneiden und auf den Tellern drapieren. Champignonscheiben darüberhobeln und mit dem Frisée und Rucola garnieren. Mit der Vinaigrette beträufeln und die Tagliata fertigstellen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 22. Mai 2020