MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

FLEISCH

Tagliata di Manzo



45 Minuten / mittel / Perfekt zu Rotwein

Tagliata di Manzo ist ein original toskanische Rezept aus Florenz. Eignet sich besonders gut für einen Grillabend oder einfach für ein Abendessen zu zweit.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

300 g Entrecôte pro Person
6 EL Olivenöl extra Vergine
Salz

Für die Tagliata Soße:
16 Blatt Salbei
2 Knoblauchzehen
2 halber Stängel Rosmarin
4 Stängel Petersilie
24 Cherrytomaten
32 Zentiliter Balsamicoessig

ZUBEREITUNG

Das Fleisch salzen und mit Olivenöl für ca. 15 Minuten ruhen lassen. Den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und die Tomaten viertel. Das in eine Pfanne geben und mit Rosmarin, Salbei und Petersilie kurz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer kurz abschmecken und mit Balsamicoessig ablöschen danach kurz aufkochen lassen und zur Seite stellen. Das Fleisch in einer Grillpfanne nach Belieben grillen, wir empfehlen hier maximal Medium. Das gegrillte Fleisch für 2 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Einen hitzebeständigen Teller oder eine Schieferplatte nehmen und kurz im Ofen anwärmen (60-70° Grad) vorsichtig Finger nicht verbrennen! Das Fleisch gegen die Fasern in ca. 1-1,5 cm Scheiben tranchieren und auf den heißen Teller drapieren. Die zubereitete Soße darüber laufen lassen. Achtung die Soße kocht auf dem Teller nach. Mit etwas Rucola

verzieren und fertig. Wir empfehlen dazu Bratkartoffel oder ein Süßkartoffelpüree mit blanchiertem Blattspinat.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Balsamiocoessig von Guiseppe Giusti, Olivenöl Extra Vergine von Muraglia

BUONO APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte