

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Kalbs-Rib Eye Tagliata mit Rucola, Parmesanbutter und gekräuterten Sonnentrockneten Tomaten mit Olivenöl

Zutaten für Tagliata:

4 Stk Kalbs-Rib Eye
etwas Salz, Pfeffer
frischer Rucola, gewaschen

Zutaten für Parmesanbutter:

125 g weiche Butter
1 Bund Thymian
50 g Parmesan, gerieben
1 TL Senf scharf
etwas Salz, Pfeffer

Zutaten für gekräuterte Tomatenöl Sauce:

2 dl Olive Oil
½ Tasse Frische Kräuter – Basilikum, Thymian, Oregano, Pfefferminze
etwas Knoblauch, frisch oder getrocknet
etwas Chili, frisch oder getrocknet
etwas Fleur de Sel, Pfeffer
6-10 Stk. Sonnentrocknete Tomaten, eingelegt und klein geschnitten

ZUBEREITUNG:

Für die Parmesanbutter – Butter schaumig schlagen. Kräuter mit Käse und Senf zur Butter geben und abschmecken. Parmesanbutter in ein Schälchen füllen, kalt stellen.

Für das Tomatenöl – den Knoblauch im Olivenöl braten, die Kräuter und klein geschnittenen Tomaten beigegeben und mit etwas Fleur de Sel oder Meersalz, Pfeffer abschmecken.

Für die Kalbs-Tagliata - Inzwischen eine schwere Pfanne auf dem Herd erhitzen und das restliche Öl hineingeben. Die Kalbssteaks mit Pfeffer und Salz würzen, von jeder Seite 3 Minuten bei starker Hitze braten, dann in Alufolie gewickelt ruhen lassen.

Den gewaschenen Rucola auf 4 vorgewärmte Teller verteilen. Die Kalbssteaks quer in je 6 Scheiben schneiden, auf die Teller geben und mit etwas gekräutertem Tomatenöl beträufeln. Die Parmesanbutter dazureichen (oder ein kleines Häufchen dazugeben) bestreuen☺.

LORBEER KARTOFFELN AUF MEERSALZ

Zutaten:

500G-1KG Jung-Kartoffeln (Nicola Bräter)
1 Stk. Eiweiss
250g-500g Meersalz, grau
1 Handvoll Kräuter oder z.B. LORBEER

ZUBEREITUNG:

Ofen auf 240 Grad vorheizen. Eiweiss mit Meersalz vermengen. Wenn nötig etwas Wasser hinzufügen. Die frischen, gehackten Kräuter ODER Lorbeerblätter bei jedem 3 Kartoffel einen Schlitz mit dem Messer einkerben und das Lorbeerblatt hineinstecken (sowie getrockneten Blüten untermischen).

Eine feuerfeste Form mit einer dicken Schicht Salzteig auskleiden. Die Kartoffeln hineinlegen und nach Belieben mit frischen Kräutern bedecken. Die Kartoffeln bei 180-200 Grad ca. 30-45 Minuten backen.

