

# Rindstagliata auf einem Ruccolabeet mit Bratkartoffeln

## Zutaten für 8 Personen:

- 8 Entrecote à ca. 250gr.
- 200gr. Ruccola
- 500gr. Cherrytomaten
- 200gr. Parmesanflocken
- Balsamicocrème
- 2.5kg Kartoffeln
- 1 Bund Schnittlauch



## Zubereitung:

Den Ruccola und die Cherrytomaten waschen und abtropfen lassen. Den Parmesan in feine Flocken schneiden (man kann auch schon fertige Flocken einkaufen 😊).

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben von ca. 5mm schneiden. Die Kartoffeln im Salzwasser halbgar kochen. Anschliessend werden die Kartoffeln in einer Bratpfanne im heissen Öl gebraten bis sie goldbraun sind.

Den Ruccola auf der einen Tellerhälfte auslegen, hier werden später die Fleischstreifen draufgelegt.

Die Entrecote bei sehr grosser Hitze in der Bratpfanne ca. 6 Minuten braten. Achtung: nicht vor dem braten würzen! Anschliessend ca. 2-3 Minuten mit Alufolie abgedeckt ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und in ca. 1cm dicke Streifen schneiden.

Die Kartoffeln auf dem Teller anrichten, mit Schnittlauch garnieren und das Fleisch auf dem Ruccolabeet anrichten. Mit der Balsamicocrème abschmecken und die Parmesanflocken über das Fleisch verteilen. Mit den Cherrytomaten garnieren.