



RINDERKOTELETT MIT OLIVENTAPENADE UND PUNTARELLA-SALAT



Von Tohru Nakamura | Für 4 Personen

ZUTATEN

2 Zehen Knoblauch	100 g Parmesan
1 Zwiebel	Kleinerer Bund Petersilie
50 ml Olivenöl zum Anschwitzen	Bonito-Flocken (Handvoll)
100 ml Olivenöl für die Vinaigrette	ca. 2 El Sojasoße (zum Abschmecken)
4 El Schwarze Oliven, entkernt	1 Kopf Puntarella-Salat
5 bis 6 Stk. eingelegte Senf- oder Amarenakirschen	Haselnüsse (Handvoll)
2 El Pinienkerne	4 bis 5 Stk. eingelegte Kastanien
Italienische Salami, zum Beispiel Sopressa (Sollte etwas Weiches sein, damit es sich in der Tapenade „auflöst“)	50 ml Balsamico-Essig
	150 g Butter
	ca. 1-1,5 kg Rinderkotelett (mit Knochen)

ZUBEREITUNG

1. Für die Oliventapenade Knoblauch und Zwiebeln mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen.
2. Oliven, Senfkirschen, Pinienkerne und Salami hinzugeben, mit Parmesan, Petersilie und Bonito-Flocken abschmecken. In der Küchenmaschine mit Olivenöl mixen, mit Sojasoße würzen und beiseitestellen.
3. Puntarella säubern, in feine Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit Wasser einlegen, um die Bitterstoffe zu entziehen.
4. In der Zwischenzeit Fleisch salzen und pfeffern, von jeder Seite scharf anbraten und ruhen lassen.
5. Anschließend je nach Gewicht und Dicke des Fleisches bei 120°C im Ofen etwas garen (Bei der Temperatur kann nicht viel passieren. Etwa 15-20 min, abhängig von der Fleischdicke, garen. Falls ein Küchenthermometer vorhanden ist, auf ca 45°C Kerntemperatur garen und dann ruhen lassen.)

WINE PAIRING

Passt perfekt zum
Amarone della Valpolicella 2013
vom Weingut Sartori.

Jetzt bestellen auf
www.weinfreunde.de/sartori

MEHR REZEPTE

Alle Wine Chefs-Folgen
mit weiteren Rezepten auf
www.wine-chefs.de

6. Für die Vinaigrette Haselnüsse hacken und Kastanien in feine Würfelchen schneiden. Mit Olivenöl und Balsamico-Essig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Das Fleisch kurz vor dem Servieren in brauner Butter schwenken und in Scheiben schneiden.
8. Puntarella gut abtropfen lassen und mit der Vinaigrette vermengen.
9. Fleisch, Salat und Tapenade nebeneinander auf vorgewärmten Tellern anrichten.