

Rinderfilets mit Parmesan (Straccetti alla romana)

by Andreas - Dienstag, Mai 14, 2013

<http://mundgericht.de/index.php/rinderfilets-mit-parmesan-straccetti-alla-romana/>

Die Römer wissen zu leben. Diese traditionelle italienische Rindfleischspeise bekommt man in Rom überall. Wichtig ist das Rindfleisch in hauchdünne Scheiben zu schneiden und dann mit der Hand in dünne Streifen zu reißen (darauf habe ich verzichtet). Anders als bei einem Carpaccio, wird das Fleisch kurz angebraten.

500 gr. Rinderfilet

250 Rucola

6 EL Olivenöl

50 gr. geriebener Parmesan

Pfeffer

Salz

Balsamicoessig

Die dünnen Rinderfiletscheiben werden in 3 EL Olivenöl kurz von beiden Seiten angebraten Salzen und pfeffern.

Den Rucola mit dem restlichen Olivenöl, Balsamicoessig, Pfeffer und Salz anmachen und auf Teller verteilen. Die gebratenen Fleischstücke darauf legen und mit geriebenem Parmesan bestreuen.