



Tagliata mit blauem Kartoffelkuchlein



Der passende Wein

Friularo Bagnoli DOC Ambasciatore

Herkunft: Italien/Veneto
Rebsorte: Friularo
Charakter: Sattes Rubinrot, aromareiches Bouquet von reifen roten Beeren, auch Kirschen- und Veilchenduft. Weicher Gaumen, fast lieblich, breit und vollmundig, schöne Kraft mit Herbe, eine gute Balance, langanhaltend.
Passt auch zu anderem rotem Fleisch und zu Wild.
Bezugsquellen: in grösseren Coop Verkaufsstellen und unter www.coopathome.ch

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.
 Kühl stellen: ca. 2 Std.
 Backen: ca. 30 Min.
 Für 4 ofenfeste Förmchen von je ca. 2 dl, Boden mit Backpapier belegt

Pfefferpralinés

- 100g gesalzene Butter**, weich
- ½ Esslöffel Pfefferkörner Exotic**, zerstossen
- 8 Praliné-kapseln** (Aluminium)

Butter mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. rühren. Pfeffer darunterrühren, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 11 mm Ø) geben. In die Praliné-kapseln spritzen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. In der Zwischenzeit Fleisch marinieren.

Kartoffelkuchlein

- 600g fest kochende Kartoffeln** (z. B. Blaue Schweden) in ca. 2 mm dicken Scheiben
- ¼ Teelöffel Salz**
- 50g gesalzene Butter**, flüssig, 1 Esslöffel beiseite gestellt

600g Bundrüebli mit wenig Grün

¼ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

1. Kartoffeln salzen, in die vorbereiteten Förmchen lagenweise mit Butter einschichten, gut andrücken, restliche Butter darüberträufeln. Förmchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen.
2. Rüebli mit der beiseite gestellten Butter mischen, würzen. Auf demselben Blech verteilen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Rüebli dabei einmal wenden.

Marinade

- 1½ Esslöffel Olivenöl**
- 1 Esslöffel Sojasauce**
- ½ Esslöffel Pfefferkörner Exotic**, zerstossen
- 1 roter Chili**, entkernt, fein gehackt
- 2 Entrecôtes doubles** (je ca. 300g/4 cm dick)

Alle Zutaten verrühren, Fleisch damit bestreichen, zugedeckt ca. 30 Min. marinieren.

1 Esslöffel Olivenöl

¼ Teelöffel Salz

Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Marinade von den Entrecôtes abstreifen, beidseitig je ca. 5 Min. braten, herausnehmen, salzen.

Servieren: Kartoffelkuchlein mit einem Messer vom Formenrand lösen, auf Teller stürzen. Fleisch schräg zur Faser in ca. 1 cm dicke Tranchen schneiden, mit den Rüebli anrichten, Pfefferpraliné dazu servieren.

Pro Person: 46g Fett, 38g Eiweiss, 29g Kohlenhydrate, 2845 kJ (680 kcal)