



Tagliata mit gepickelten Wurzelgemüsen

Ein saftiges Steak in Tranchen ist zur Abwechslung einmal nicht auf Rucola und Tomaten gebettet. Gepickelte Wurzelgemüse samt Roter Bete und knackigem Rettich sind eine charmante Alternative. Pesto erinnert an Italien, Meerrettich-Mayonnaise steuere ich aus heimischen Gefilden bei. Eine „fusionierte“ Kombination von Bewährtem, Köstlichem und Gesundem!



Aus den angegebenen Zutaten den Sud zum Pickeln aufkochen. Beiseiteziehen. 1 Stunde ziehen lassen, durch ein Sieb passieren.

Alle Gemüse in feine Stifte schneiden oder mit dem Julienne-Aufsatz der Mandoline hobeln. Den Sud erneut erhitzen. Sellerie, Steckrübe, Möhre und Petersilienwurzel damit übergießen. Rote Bete separat pickeln, damit sie die anderen Gemüse nicht verfärbt. Mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Auf einem Sieb abtropfen. Der Rettich wird nicht gepickelt, sondern nur mariniert, damit er knackig bleibt.

Die gepickelten Gemüsestifte und den Rettich im Dressing aus Essig, Fond, Honig, Senf und Öl mindestens eine Stunde marinieren. Dabei die Bete wiederum separat marinieren.

Die Zutaten für das Pesto im Mixer pürieren, dabei so viel Brühe angießen, dass die

Masse nicht zu dicklich wird. Bitte nach persönlichem Geschmack vorgehen! Mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken. Kalt stellen. Die Mayonnaise mit Meerrettich, Misopaste, Zitronensaft und Tabasco abschmecken. Ebenfalls kalt stellen.

Das Steak gute 2 Stunden vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, damit es sich auf Zimmertemperatur erwärmt. 5 Minuten vor dem Anbraten von beiden Seiten kräftig salzen. In einer Edelstahlpfanne im Butterschmalz sehr heiß und kurz auf beiden Seiten und möglichst auch auf den Kanten anbraten. Im auf 120 °C vorgeheizten Backofen auf dem Rost gar ziehen lassen. Die Kerntemperatur liegt dabei bei 54 °C, dann ist das Fleisch noch sehr rosa und für Tagliata ideal. Kurz vor dem Servieren pfeffern.

Die marinierten Gemüse als Bett auf eine Platte geben. Frühlingslauch darüber streuen. Das tranchierte Fleisch darauf anrichten. Mit etwas Pesto und einigen Tuppen Mayonnaise ausgarnieren. Restliches Pesto und restliche Mayonnaise separat dazu servieren.

Dazu passen knusprige Kartoffelchips.

Zutaten

Für 2 Portionen

Hinweis: kleine Fleischportion, große Gemüseportion

Menge	Zutat
300 bis 350 g	Roastbeef (gute Qualität, abgehangen)
4 EL	Butterschmalz
	Pfeffer aus der Mühle (z. B. „Mélange noir“)
	Wurzelgemüse
100 g	Knollensellerie
100 g	Möhren
100 g	Petersilienwurzel
100 g	Steckrübe
100 g	Rote Bete
100 g	Rettich (feine Stifte, roh)
4 Stangen	Frühlingslauch (in schräge Ringe geschnitten)
	Pickelsud
½ Tasse	milder Weißweinessig
½ Tasse	Wasser
4 EL	Zucker
6	Kardamomkapseln (aufgebrochen)
1 EL	schwarze Pfefferkörner
2 TL	Senfkörner
2	Sternanis
1	Chilischote
	Salz

Zutaten

Menge	Zutat
	Salatdressing
4 bis 6 EL	milder Weißweinessig
4 bis 6 EL	Geflügelfond
2 EL	Honig
2 TL	Dijonsenf
8 EL	mildes Olivenöl
	Pesto
2 Hand voll	gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Basilikum, Liebstöckel)
1 Hand voll	Mandeln (geschält, geröstet)
½ Tasse	Rapsöl
1 Schuss	mildes Olivenöl
½ Tasse	Geflügelbrühe
1	Bio-Zitrone
2 Zehen	junger Knoblauch
	Mayonnaise
6 EL	Mayonnaise (beste Qualität)
1 EL	helle Misopaste
2 TL	Meerrettich (Glas)
1	Bio-Zitrone
2 Spritzer	heller Tabasco
	Salz, Pfeffer