

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. Februar 2025 ▪  
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Michael Blötscher

**Tagliata di manzo auf Rucolasalat mit Gremolata, Salbei-Cannellini-Bohnen und Rosmarinkartoffeln**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Tagliata:**

400 g Entrecôte  
1 Knoblauchzehe  
100 g Butterschmalz  
1 EL grobes Meersalz

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Entrecôte in einer Pfanne mit Butterschmalz und Knoblauch von jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten, danach 15 Minuten im Backofen garen. Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen. Zum Schluss salzen.

**Für die Gremolata:**

1 Chilischote  
1 Zitrone, Abrieb  
1 Bund Thymian  
1 Bund Rosmarin  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chili und Kräuter fein hacken und mit Zitronenabrieb, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen.

**Für die Salbeibohnen:**

300 g vorgegarte weiße Cannellini Bohnen, aus der Dose  
1 Knoblauchzehe  
1 Bund Salbei  
1 TL getrockneter Oregano  
2 EL Olivenöl

Knoblauch abziehen, klein schneiden und in Olivenöl anbraten. Salbei fein hacken und zum Knoblauch dazugeben.

Bohnen aus der Dose in einem Sieb abtropfen lassen und mit dem Oregano dazugeben. Alles kurz köcheln lassen.

**Für die Rosmarinkartoffeln:**

4 große festkochende Kartoffeln  
100 g Butter  
1 Bund Rosmarin  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Rosmarin klein hacken. Kartoffeln in Butter langsam knusprig anbraten. Danach den Rosmarin dazugeben, sowie den Rest Butter. Salzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für den Rucola:**

1 Bund kleiner Rucola  
1 Zitrone, Saft  
100 ml weißer Balsamicoessig  
100 ml Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola abbrausen, trockenwedeln und von Stängeln befreien. Auf einem Teller verteilen.

Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Zitronensaft, Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und kurz vor dem Servieren über den Rucola verteilen.

**Für das Anrichten:**

200 g Parmesan  
100 g Heidelbeeren

Parmesan hobeln. Tagliata aufschneiden, auf den Rucola geben und Gremolata drüber geben. Mit Heidelbeeren und gehobelten Parmesan garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.