

# Gebratene Rindsfiletscheiben auf Ruccola und gerösteten Schwammerln

## Zutaten für 4 Personen

Für das Rinderfilet:

Eierschwammerln

oder Steinpilze

80 dag Lungenbraten roh

Ruccola

Parmesan

Für die Marinade:

Balsamicoessig

Lauwarmes Wasser

Dijon-Senf

Salz, Pfeffer

Olivenöl ca. 1/8 l

Zucker

Parmesan

Eierschwammerln oder Steinpilze mit Salz und Pfeffer, Knoblauch und Olivenöl kurz anschwitzen, bis die Flüssigkeit verdampft. Auf einen flachen Teller verstreut anrichten. Den Ruccolasalat in die Mitte des Tellers geben und mit der Marinade beträufeln. Rindsfilet mit dem Messer in sehr dünne Scheiben schneiden. Salzen und pfeffern und ca. 10 Sekunden auf einer Seite in sehr heißem Olivenöl herausbraten. Das Fleisch muss innen noch rosa sein. Um den Ruccolasalat herumlegen und mit frischem Parmesan bestreuen.

Für die Marinade alle oben genannten Zutaten miteinander vermengen und mit einem Stabmixer pürieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit  
wünscht Ihre Franziska Neugebauer und Team