



Spaghetti Rucola mit Rindfleischstreifen

Die Rindfleischstreifen stammen vom Rest der Tagliata mit Flanksteak und auch für die Idee zu diesem Pastarezept mit Rucola-Sauce stand die Tagliata Pate. Kein Rucola-Pesto, sondern eine geschmeidige Sauce mit viel Rucola, Rahm und Tomatenwürfelchen, dazu grob geraffelter Sbrinz. Die gleichen Zutaten wie bei der Tagliata. Das bereits gebratene Fleisch wird nochmals ganz kurz gebraten und auf der Pasta angerichtet - Spaghetti alla Tagliata ;-)

Zutaten

80g	Spaghetti
30g	Rucola
1	Knoblauchzehe
1dl	Gemüsebouillon
20g	Sauerrahm
1	Piccadilly-Tomate
10g	Sbrinz oder Parmesan
80g	Rest vom Flanksteak
	Salz und Pfeffer
	Oliveöl
	Bratbutter

Zubereitung

Spaghetti in Salzwasser gar kochen und abgiessen.

Rucola zu ca. 1cm grossen Stücken schneiden. Knoblauch hacken. Tomate zu kleinen Würfeln schneiden, dabei die Kerne entfernen (so ungefähr). Flanksteak quer zur Faser zu knapp 1cm dicken Streifen schneiden.

2/3 des Rucola zusammen mit dem Knoblauch 2-3 Minuten dünsten, Bouillon zugliessen

und 2-3 Minuten köcheln lassen. Sauerrahm einrühren. In ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren und zurück in die Pfanne geben. Mit Pfeffer würzen und etwas einkochen lassen. Die Sauce sollte aber noch recht flüssig sein.

Spaghetti zur Sauce geben und bei kleiner Hitze vermischen. Tomate und den Rest des Rucola unter die Spaghetti mischen. Wenig Rucola oder ein paar kleine, ganze Blätter zur Dekoration beiseite stellen.

Wenig Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen.

Spaghetti auf einem heißen Teller anrichten, Sbrinz mit der Röstiraffel darüber reiben.

Fleischstreifen auf jeder Seite 20 Sekunden scharf anbraten, auf den Spaghetti anrichten und mit etwas Rucola dekorieren.







