



ROTWEINEMPFEHLUNG
DES MONATS

NONNENBERG STRÜMPFELBACH
SPÄTBURGUNDER · TROCKEN
WEINGUT KNAUB



Vorspeise für 2 Personen:

GEBRATENES CARPACCIO

vom Rind mit Frühlingspesto und getrockneten Cherrytomaten

ZUTATEN

300 g Rinderfilet
7 Kirschtomaten
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
½ TL Puderzucker
Meersalz, Pfeffer, Olivenöl

Frühlings-Pesto:

150 g Bärlauch
½ Bio Zitrone
2 EL Sonnenblumenkerne
2 EL Kürbiskerne
80 ml Olivenöl
1 TL Wildblütenhonig
2 EL Pecorino
1 Prise Meersalz

ANLEITUNG

* Das Rinderfilet 2h bei Raumtemperatur liegen lassen. Dann von allen Seiten mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Eine Pfanne auf die höchste Stufe stellen und in einem geeigneten Öl von allen Seiten scharf (max. 20 Sekunden pro Seite) anbraten. Alternativ kann auch der Grill benutzt werden. Das Fleisch auf die Seite legen. Für das Frühlings-Pesto die Schale der Zitrone etwas abreiben und mit dem Saft und den restlichen Zutaten mit dem Stabmixer fein mixen.

* Für die angetrockneten Kirschtomaten den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Die Tomaten halbieren und mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Thymian marinieren. Nun mit der Schnittfläche nach oben auf ein Blech legen und den Puderzucker auf den Tomaten verteilen. Für 10 Minuten im Ofen garen. Zum Schluss das Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden und auf zwei, mit Olivenöl bestrichenen Tellern flach auslegen. Mit den Tomaten, dem Frühlingspesto und Salz & Pfeffer garnieren und mit einem Glas Spätburgunder vom Weingut Knaub servieren.