



## Tagliata von der Swiss Premium Rindshuft an Orangen-Vinaigrette

### Swiss Premium Rindshuft

600 g Swiss Premium Rindshuft	in vier dicke Steaks schneiden, mit dem Fleischklopper leicht plattieren
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen
2 EL Bratbutter	das Fleisch einpinseln, eine Grill- oder Bratpfanne erhitzen. Die Rindshuftsteaks auf beiden Seiten während je 3 Minuten braten. Die Pfanne an den Herdrand ziehen, das Fleisch noch kurze Zeit abstehen lassen
100 g feiner Blattspinat	rüsten, waschen, trocken schleudern, auf Teller verteilen
1 Fenchelknolle	rüsten, waschen, in feine Scheiben hobeln, über den Spinat geben

### Orangen-Vinaigrette

1 Orange	heiss waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, wenig Schale in eine Schüssel reiben, Saft auspressen und beifügen
1 Zitrone	Saft auspressen, dazu giessen
2 EL Honig	beifügen
½ TL rosa Pfefferbeeren	im Mörser leicht zerstossen, dazu geben
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
6 EL Olivenöl	dazu giessen und gut verrühren. Die Orangen-Vinaigrette über den Salat träufeln
60 g Pekan- oder Baumnüsse	auf dem Salat verteilen. Die Rindshuftsteaks in dünne Scheiben schneiden
Fleur de Sel Pfeffer aus der Mühle	die Fleischscheiben leicht würzen, das Fleisch auf dem Salat verteilen
Parmesan am Stück	mit einem Hobel oder dem Sparschäler dünn über den ganzen Salat hobeln, sofort servieren

### Tipp

Wenn Sie Bitterorangenkonfitüre im Vorrat haben, geben Sie noch einen Esslöffel davon in die Vinaigrette.