

Italienische Rezepte

Kaltes Roastbeef mit Kräuterpesto

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Antinori, Cantinetta, Fleisch, Italien, Kräuterpesto

	Für die Kräutersoße im	1/2 Teel. Senf
	- Mörser zerstampfen oder	1/4 Knoblauchzehe
	in der Küchenmaschine mixen:	5 Essl. Olivenöl
1	große Handvoll gemischte Kräuter	1 Essl. Zitronensaft
	(60 % Basilikum, 20 %	Salz und Pfeffer
	- Petersilie,	1 Prise/n Zucker
10	% Minze, 10 %	12 Scheib. Kaltes Roastbeef
	- Selleriestenge	3 Essl. Parmesan in Stückchen
1/2 Essl.	Pinienkerne	

Roastbeefscheiben auf einer Platte anrichten, mit dem Kräuterpesto bedecken und die Parmesanstückchen darauf verteilen. mit Zitronenscheiben und/oder mit Salatblättern dekorieren. Eine einfache Methode, Roastbeef zuzubereiten, ist die folgende: 1 kg Rinderlende mit Salz und Pfeffer einreiben und festbinden. 30 g Butter und 4 El Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch bei mittlerer Hitze 25 Minuten braten. Dabei häufig wenden, damit es gleichmäßig gebraten wird. Das Fleisch aber nicht durchbraten, es soll im Innern rosa bleiben. Vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

Weinempfehlung von Allegra Antinori: In der Regel wird Rotwein nicht gekühlt, aber für dieses Gericht ist der auf 10-12°C gekühlte Santa Cristina ein idealer Begleiter - wie auch Peppoli Chianti Classico oder, zu einem besonderen Anlass, Castello della Sala Pinot Nero.