



BRIXENTALER  
**KochArt**

Köstliches aus den Kitzbüheler Alpen

Serviervorschlag

[www.brixentaler-kochart.at](http://www.brixentaler-kochart.at)

## Getrüffelter Rucola-Rostbraten auf Röstkartoffeln und Sherry Schmelztomaten

Zutaten für etwa 2 Portionen

### Rostbraten:

2 x 160 g Rostbraten (vom gut abgehangenem Beiried,  
Schmetterlingsschnitt)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
100 g Rucola  
Trüffelöl  
Olivenöl  
frisch geriebener Parmesan

### Röstkartoffeln:

4 mittelgroße Kartoffeln  
1 Zwiebel  
60 g Butter  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Majoran  
1 kleine Knoblauchzehe

### Cherry-Schmelztomaten:

2 Stk. Tomatenrispen  
Butter  
Kräutersalz

### Außerdem:

Kräuterbutter zum Garnieren

### Zubereitung Rostbraten:

Die Rostbraten dünn klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Beim Rucola die Stängel etwas abschneiden, waschen, trocknen. Mit ein paar Tropfen Trüffelöl, Olivenöl, Salz und geriebenen Parmesan marinieren. Die Rostbraten in wenig Fett beidseitig scharf anbraten.

### Zubereitung Röstkartoffeln:

Gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden, in Butter unter mehrmaligem Wenden hellbraun braten. Fein geschnittene Zwiebel und eine kleine Butterflocke zu den Kartoffeln geben, mit Salz, Pfeffer, Majoran und Knoblauch abschmecken.

### Cherry-Schmelztomaten:

Tomatenrispen auf beiden Seiten ca 1 Min. in Butter braten und mit etwas Kräutersalz bestreuen.

Auf den Rostbraten den marinierten Rucola legen und eng einrollen. Mit den gebratenen Kartoffeln und Rispentomaten anrichten und mit etwas Kräuterbutter servieren.



Küchenchef Gregor empfiehlt:

St. Laurent Reserve  
KochArt Wein  
der Familie Waltschek