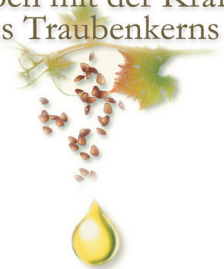


Heike Kaess, Weingut Kaess, Traben-Trarbach

## Mariniertes Rinderfilet mit Ruccola und Parmesan

Für 4 Personen



### Zutaten:

200 Gramm Rinderfilet  
schwarzer Pfeffer  
Kaltgepresstes Vitis-Traubenkernöl  
Ruccola-Salat  
Balsamessig  
Parmesan

### Zubereitung:

Rinderfilet kurz anfrosten und hauchdünn auf der Aufschnittmaschine schneiden.  
Auf zwei große Teller dekorieren und mit Kaltgepresstem Vitis-Traubenkernöl beträufeln und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle pfeffern.  
Ruccola-Salat waschen und klein hacken. Salat mit Balsamessig aus der Sprühflasche und nach Belieben mit noch etwas Kaltgepresstem Vitis-Traubenkernöl beträufeln.  
Mit Spänen von echtem Parmesan anrichten und mit frischem Brot genießen.