

mariniertes Rinderfilet mit geschmelzten Gnocci und apulischem Marktgemüse

- 450 gr. Argentinisches Rinderfilet
- 150 gr. Parmesan
- 1/8 Liter trockener Rotwein (2004er Cantina Medaina Barbera d`Alba)
- 50 gr. getrocknete Tomaten, 1 Chili, Knoblauch nach belieben
- 125 gr. Feine Champignon
- 125 gr. rote Biopaprika.
- 125 gr. Auberginen
- 125gr. Kirschtomaten
- 500 gr. frische Gnocci
- 50 ml Olivenöl, Fleur de sel, und Pfeffer a.d.M. 30 gr. Butter
- Blüten von der Calendula (Ringelblume)

Die getrockneten Tomaten in warmem Wasser etwa 15 Minuten einweichen.

Tomaten, Chili und Knoblauch fein hacken und mit dem Wein, Salz und Pfeffer vermengen.

Das Rinderfilet in feine Würfel schneiden und in die Marinade geben.
Den Parmesan mit einem Sparschäler hobeln.

Champignons und Kirschtomaten vierteln, Paprika und Aubergine in feine Würfel 0,5 x 0,5 cm schneiden .

Auberginen in Olivenöl anbraten Champignons und die anderen Zutaten beifügen, köcheln lassen.

Die Gnocci bei kleiner Hitze goldbraun rösten. Vor dem anrichten den gehobelten Parmesan einstreuen, einmal umrühren und anrichten.

Rinderfilet im Olivenöl anbraten und ein wenig von der Marinade hinzu geben.

Anrichten mit den Calendula Blütenblättern