



Cuscino auf mediterranem Baguette

Rezept von Fabian Beck - Ausgabe 2-2018

Zutaten

- 4 Cuscini
- einige Zweige Rosmarin
- einige Zweige Thymian
- 1 Baguette
- 400 ml Olivenöl
- 100 g eingelegte helle und dunkle Oliven
- 100 g getrocknete Tomaten
- 2 Schalen Kirschtomaten
- 2 Bund Rucola
- 1 Glas Kapernäpfel
- 1 rote Zwiebel, in feine Streifen geschnitten
- 1 Glas Oliventapenade
- 1 Bund Basilikum
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

>> Das Fleisch salzen und pfeffern und auf dem Rost oder der Plancha angrillen. Die Rosmarin- und Thymianzweige auf den Rost geben, das Fleisch daraufsetzen und ziehen lassen bis zu einer Kerntemperatur von ca. 58 °C. Das Baguette halbieren und die Schnittseiten mit Olivenöl bestreichen. Auf dem Rost schön braun anrösten. Danach mit etwas Oliventapenade einstreichen. In der Zwischenzeit die Tomaten halbieren, den Rucola waschen, und zusammen mit allen anderen Zutaten in eine Schüssel geben. Mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Zum Schluss das Basilikum fein hacken und mit in die Schüssel geben. Einmal gut durchmischen und über das Baguette verteilen. Das Cuscino dünn aufschneiden und darauf verteilen.