

Carpaccio

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

150 g Rinderfilet
75 ml kaltgepresstes
Olivenöl
50 g Parmesan am Stück
eine Hand voll Rucola
ein paar Pinienkerne
Kapern
Salz
schwarzer Pfeffer aus
der Mühle

Carpaccio

1. Die Zubereitung
Das Rinderfilet in Frischhaltefolie wickeln und 40- 60 Min. (je nach Dicke des Fleischstückes) in das Tiefkühlgerät legen. Das Fleisch anschließend mit einem sehr scharfen, großen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden. Jede Scheibe mit einigen Tropfen Olivenöl bestreichen, zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit dem Wellholz noch dünner ausrollen.

Die Fleischscheiben auf vier große Teller verteilen. Gleichmäßig dünn mit dem Olivenöl beträufeln. Salz und groben Pfeffer darüber streuen. Den Parmesan in dünne Scheibchen hobeln und gemeinsam mit dem Rucola, den Pinienkernen und den Kapern über das Carpaccio streuen. Die Pfeffermühle beim Servieren auf den Tisch stellen.

TIPP: Das Carpaccio erst kurz vor dem Servieren salzen. Denn Salz entzieht den Zutaten Wasser und dieses schwimmt dann auf dem angerichteten Teller herum.