

Rind-Carpaccio mit Parmesan-Körbchen und Limetten-Rahm

Für 2 Personen

200 g Rinderfilet	100 g braune Champignons	2 unbehandelte Limetten
0,5 Bund Rucola	1 Zweig Basilikum	50 g Parmesan
50 g Crème-fraîche	3 EL Schlagsahne	5 EL Olivenöl
Cayennepfeffer	schwarzer Pfeffer	Meersalz
Salz		

Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Den Parmesan reiben und jeweils die Hälfte kreisförmig in die Pfanne hinein streuen und schmelzen lassen. Den Käse hell bräunen lassen, die Pfanne vom Herd nehmen und die beiden Parmensanscheiben darin kurz abkühlen lassen, bis der Rand fest zu werden beginnt. Dann die Parmesanscheiben vorsichtig aus der Pfanne lösen und sofort über ein kleines Schälchen stürzen und abkühlen lassen. Die Schale einer Limette reiben. Die Limetten halbieren und auspressen. Die Crème-fraîche mit der Sahne und einem Teelöffel Limettensaft glatt rühren. Eine Messerspitze Limettenschale unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Die Champignons putzen und vierteln. Das Basilikum zupfen und fein hacken. Einen halben Teelöffel Limettensaft und einen Esslöffel Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons und das Basilikum unterheben. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Diese in zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Zwei Lagen Frischhaltefolie mit Öl bestreichen und die Fleischstücke zwischen den beiden Lagen Frischhaltefolie zu gleichmäßig dünnen Scheiben klopfen. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Zwei flache Teller mit Olivenöl bestreichen, mit Limettensaft beträufeln und leicht salzen und pfeffern. Die Rindfleischscheiben vorsichtig von der Folie lösen und leicht überlappend auf den Tellern anrichten. Das Fleisch dünn mit dem restlichen Olivenöl bestreichen, mit Limettensaft beträufeln und leicht mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die beiden Parmesankörbchen jeweils in die Mitte des Tellers setzen und mit dem Champignon-Salat füllen. Das Carpaccio mit dem Limettenrahm beträufeln. Das Carpaccio und die gefüllten Parmesankörbchen auf Tellern anrichten und mit den Rucolablättern garnieren.

Renate Eichinger am 04. Mai 2010