

Rinder-Carpaccio mit Senf-Kapern-Mayonnaise

Für zwei Personen

200 g Rinderfilet	2 Scheiben Weißbrot	200 g Rucola
5 getr. Öl-Tomaten	1 Ei	50 g Parmesan
3 EL Kapern, aus dem Glas	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	2TL mittelscharfer Senf
125 ml Sonnenblumenöl	1 $\frac{1}{2}$ EL halbtrockener Weißwein	1 EL Aceto Balsamico
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Das Filet waschen, trockentupfen. Das Rinderfilet in Würfel schneiden und die Würfel sehr platt klopfen. Einen Esslöffel Kapern hacken. Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Senf kurz und kräftig verrühren. Ein Teil des Sonnenblumenöls tröpfchenweise einrühren, bis eine glatte Crème entsteht. Das restliche Öl unter ständigem Rühren zugießen, das ganze so lange schlagen, bis eine Mayonnaise entsteht. Zum Schluss Wein und Kapern unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rucolastiele abschneiden, Rucola waschen und bisschen abtropfen lassen. Den Balsamico, Salz, Pfeffer und das Olivenöl kräftig verquirlen Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Das Toastbrot in Würfel schneiden. Etwas von dem Tomatenöl in die Pfanne geben und das geschnittene Toastbrot darin knusprig rösten. Den Knoblauch abziehen und pressen. Den Rucola mit dem Dressing marinieren. Die Tomaten, die restlichen Kapern und das Brot zu dem Rucolasalat geben. Das Rindercarpaccio auf einem Teller anrichten. Den Salat dazugeben. Mit der Kapern-Mayonnaise und etwas Parmesan garnieren und servieren.

Sahada Ibrahim am 20. August 2013