

# Friesen-Carpaccio

## Für zwei Personen

1 Rinderfilet, à 150 g	2 Scheiben Vollkornbrot	100 g Nordseekrabben
1 Fetakäse, à 100 g	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln
50 g Pflücksalatsmischung	200 g Crème-fraîche	2 TL Senf
20 g Butter	4 EL Chili-Olivenöl	4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Die Zitrone waschen, halbieren und aus der einen Hälfte den Saft auspressen. Aus dem Zitronensaft, dem Senf, dem Chili-Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren. Die zweite Hälfte der Zitrone aufbewahren. Den Pflücksalat waschen, abtupfen und mit dem Dressing marinieren. Die Vollkornbrotscheiben mit Butter bestreichen. Das Rinderfilet dünn aufschneiden und plattieren. Ein wenig von dem Salat auf das Brot geben und das Rindercarpaccio darüberlegen. Den Fetakäse mit einer Käseibe über die Filetscheiben reiben. Die Nordseekrabben darüber geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Frühlingszwiebeln von den Enden befreien, in dünne Ringe schneiden und darüber geben. Eine halbe Handvoll Frühlingszwiebelringe für die Crème-fraîche zur Seite legen. Das Olivenöl und das Chili-Olivenöl mischen, um etwas Schärfe zu nehmen und über das Carpaccio träufeln. Von der zweiten Zitronenhälfte ein wenig von der Schale abreiben und anschließend den Saft auspressen. Beiden unter die Crème-fraîche heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Frühlingszwiebelringe dazugeben und alles gut vermengen. Das Friesencarpaccio auf Tellern anrichten und mit dem Crème-fraîche-Dip und dem restlichen Salat garnieren.

Britta Porbadnik am 29. Juli 2014