

Rinder-Carpaccio mit Trüffel und Basilikum-Soße

Für zwei Personen

Für das Rinderfilet:

120 g Rinderfilet 1 Bund Rucola Salat 10 g schwarze Sommertrüffel
50 ml Trüffelöl

Für die Basilikumsauce:

2 Zweige frischen Basilikum 100 ml Olivenöl 150 ml weißer Balsamico
50 g Parmesankäse Salz Pfeffer

Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden und die Scheiben vorsichtig flach klopfen.

Für die Basilikumsauce das Basilikum in sehr feine Streifen schneiden. Den Parmesanhobeln. Beides mit dem Olivenöl und dem Balsamico vermengen.

Die Rinderfiletscheiben auf dem Rucola anrichten und mit dem Trüffelöl dem Trüffel garnieren. Die Basilikumsauce dazu geben und servieren.

In einer Schüssel, die geschmorten Paprikastreifen, die Mozzarellascheiben, die Pinienkerne, die gerösteten Weißbrotscheiben miteinander vermengen.

Diese Masse gleichmäßig in der Mitte auf dem vorbereiteten Blätterteig geben. Anschließend den frischen Parmesankäse darauf reiben. Den Blätterteig übereinander lappen, mit den langen Seiten beginnen. Die Blätterteigrolle in den vorgeheizten Backofen geben und 15 Minuten backen. Den Fenchel klein schneiden und mit der Sahne erhitzen. Den Gemüsefond ebenfalls erhitzen. Beides nicht kochen. Anschließend beide Flüssigkeiten zusammen schütteln und mit einem Pürierstab aufschäumen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Eigelb und die Milch miteinander vermengen und mit Pfeffer würzen. Nach den 15 Minuten Backzeit das Milchgemisch über den Strudel geben und diesen weitere fünf Minuten backen.

Den Mozzarella-Strudel auf einem Teller anrichten, den Fenchelschaum dazugeben und mit dem Thymian und dem Balsamico garnieren und servieren.

Lars Hindersmann am 14. Juli 2015