

Carpaccio mit Rucola-Salat und Ziegenkäse-Taler

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:

1 Rinderfilet à 200 g 2 EL Pinienkerne Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Rucolasalat:

100 g Rucola 1 EL Öl 1 Zitrone (Saft)
Salz Pfeffer

Für die Ziegenkäse-Taler:

50 g Ziegenkäsetaler 2 EL Honig 2 EL Sesam

Für das Carpaccio:

Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. In dünne Scheiben schneiden und anschließend plattieren. Die Scheiben auf einen Teller fächerartig verteilen. Mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Die Pinienkerne in einer heißen Pfanne leicht anrösten und später über das Carpaccio und den Salat verteilen.

Für den Rucolasalat:

Rucola waschen, trocken schleudern und eventuell dickere Stängel entfernen. Öl, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermengen. Anschließend den Rucola mit dem Dressing vermischen.

Für die Ziegenkäse-Taler:

Den Honig im Ofen leicht erwärmen. Sesam auf einen Teller geben. Ziegenkäsetaler einzeln mit Honig umhüllen und anschließend in Sesam wälzen. Anschließend eine Pfanne bei sehr geringer Hitze erwärmen und ummantelten Ziegenkäsetaler leicht anwärmen. Vorsicht: der Sesam verbrennt schnell.

Carpaccio mit Rucolasalat und Ziegenkäse-Taler im Honig-Sesam-Mantel auf Tellern anrichten und servieren.

Marina Lindemann am 25. April 2017