

Carpaccio mit Parmesan-Taler und Pflücksalat

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:

300 g Rinderfilet	1 unbeh. Limette	100 ml Crème-fraîche
5 EL Sahne	1 Prise Zucker	1 Prise Cayennepfeffer
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Parmesantaler:

100 g Parmesan	1 EL Paniermehl
----------------	-----------------

Für den Pflücksalat:

100 g Feldsalat	100 g Babyspinat	100 g Friséesalat
6 EL Weißweinessig	4 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
2 Scheiben Baguette	2 Zweige Rosmarin	Salz, Pfeffer

Für das Carpaccio:

Rinderfilet in 1 cm dünne Scheiben schneiden.

Klarsichtfolie mit etwas Olivenöl bepinseln, die Fleischscheibe zwischen die Folien legen und flach klopfen.

Teller mit etwas Olivenöl bepinseln und etwas Pfeffer darüber streuen.

Das Fleisch von innen nach außen fächerartig darauf drapieren.

Limette waschen und trocknen. Schale abreiben und anschließend halbieren und den Saft auspressen. Crème fraîche mit Saft und Schale vermengen und Sahne, Cayennepfeffer und Zucker dazugeben. Zutaten vermengen und in einen Spritzbeutel füllen. Carpaccio damit verzieren und zum Schluss mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Parmesantaler:

Parmesan reiben und mit dem Paniermehl mischen und in einer Pfanne ohne Fett erwärmen, bis er zerläuft. Anschließend aus der Pfanne nehmen und erkalten lassen.

Für den Pflücksalat:

Feldsalat, Friséesalat und Babyspinat gründlich waschen und trocken schleudern.

Aus 2 Esslöffeln Olivenöl, Essig und Zucker ein Dressing anrühren. Mit dem Salat vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Baguette in einer Pfanne mit dem restlichen Olivenöl anbräunen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und klein hacken und auf das Baguette geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Margret Lindenau am 26. März 2019