

Carpaccio mit Sardellen-Mayonnaise und Kapern

Für 4 Personen

Für die Sardellenmayonnaise:

Ca. $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	2-3 eingelegte Sardellen	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 Eigelb	1 TL Senf	1 TL Kapern (Glas)
100 ml Olivenöl	Salz	1 Msp. geräuchertes Paprikapulver
Chili, brauner Zucker	glatte Petersilie	

Für das Carpaccio:

320 g Rinderfilet	2 EL Olivenöl	1 EL Zitronensaft
Meersalz	Pfeffer	alter Gouda
frisches Basilikum		

Für die Kapern:

3 EL eingelegte Kapern (Glas)	1 EL brauner Zucker	Olivenöl
Pfeffer		

Für die Mayonnaise Zitrone heiß waschen, trocken reiben und etwas Schale fein abreiben. Zitrone auspressen.

Sardellen grob hacken. Knoblauch ebenfalls hacken. Mit Sardellen, Eigelb, Senf, Kapern, Zitronenschale, in ein hohes, schmales Mixgefäß geben. Mit dem Pürierstab durchmischen, dabei nach und nach das Öl untermixen, bis eine dickliche Mayonnaise entsteht.

Mayonnaise mit Salz, Paprikapulver, Chili, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Petersilie abrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Petersilie unter die Mayonnaise mischen, kühl stellen.

Filet in 4 Stücke á ca. 80 g schneiden. Die Scheiben nacheinander in einen großen geölten Gefrierbeutel geben und sacht hauchdünn plattieren.

Etwas Olivenöl, einige Tropfen Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer auf einen Teller verteilen. Eine plattierte Filetscheibe darauf geben und mit Olivenöl beträufeln.

Kapern gut abtropfen lassen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Kapern und etwas Olivenöl in die Pfanne geben (Vorsicht, spritzt!) und mit dem Karamell überziehen. Mit etwas Pfeffer würzen.

Karamellisierten Kapern auf dem Carpaccio verteilen. Gouda reiben oder hobeln und überstreuen. Mit Mayonnaise und etwas Basilikum anrichten.

Tarik Rose am 26. August 2016