

Carpaccio mit Champignon-Salat

Für 2 Personen

150 g Champignons	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Basilikum
ca. 1/2 l Olivenöl	1 Zitrone	Salz
Pfeffer	150 g Rinderfilet	2 Eigelb
Worcester-Soße		

Für den Champignonsalat die Pilze putzen und grob schneiden. Die Kräuter waschen, abtropfen lassen, klein schneiden und unter die Pilze mischen. Aus ca. 3 EL Olivenöl, 2 EL Zitronensaft und Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren, diese über die Champignons geben und kurz ziehen lassen. Das Rinderfilet entgegen der Faser in dünne Scheiben schneiden, große flache Teller damit belegen, diese mit Frischhaltefolie bedecken und das Fleisch mit Hilfe eines kleinen Nudelholzes hauchdünn ausrollen. Die Folie entfernen, das Fleisch mit Olivenöl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Mayonnaise Eigelb mit 2 EL Zitronensaft verrühren und das Olivenöl langsam unter Rühren solange einlaufen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Mayonnaise mit Pfeffer, Salz und Worcester-Soße abschmecken, in eine Spritzflasche füllen und in einem gitterförmigen Muster über das Fleisch spritzen. Dazu passt gut Ciabatta.

Tipp: Wenn das Rinderfilet leicht angefroren ist, lässt es sich besser in dünne Scheiben schneiden.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 08. Juli 2008