

# Carpaccio

## Für 4 Personen

300 g Rinderfilet, Mittelstück	2 Eigelb	3 EL Weißwein
2 TL engl. Senfpulver	1 EL saure Kapern, gehackt	Pfeffer
1/4 l Pflanzenöl	Meersalz	

Das Fleisch in sehr dünne Scheiben schneiden und zwischen einem Gefrierbeutel vorsichtig plattieren. Eigelb, Weißwein, Senfpulver, gehackte Kapern und etwas Pfeffer in eine Schüssel geben und gut verrühren. Unter stetem Rühren das Öl hineinlaufen lassen bis die Soße langsam sämig wird. Einen Teller komplett mit den Rindfleischscheiben belegen, mit Meersalz bestreuen und die Soße darüber träufeln. Dazu passt Cibatta.

Vincent Klink Freitag, 29. Juli 2009