

Gefülltes Rinder-Carpaccio mit Steinpilzen und Rucola

Für 4 Personen

Gefülltes Carpaccio:

200 g Steinpilze	Salz, Pfeffer	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe	1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren	200 ml Olivenöl	2 Bund Rucola
2 Scheiben Schwarzbrot	300 g Rinderrücken	20 g Parmesan

Mayonnaise:

1 TL Pinienkerne	2 Zweige Basilikum	10 g Parmesan
2 getrocknete Tomaten (weich)	3 Eigelb	1 TL grob gemahlener Senf
1 EL Zitronensaft	120 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Pilze putzen, kleinschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Thymian abrausen und trocken schütteln, Knoblauch schälen.

Das Öl mit Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren in einen hohen Topf geben und auf ca. 70 Grad erhitzen.

Die Pilze mit in den Topf geben und ca. 3 Minuten im heißen Öl garziehen lassen. Mit einer Siebkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen. Das nun aromatisierte Öl beiseite stellen.

Für die Mayonnaise die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Basilikum abrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Parmesan fein reiben, die getrockneten Tomaten fein hacken.

Eigelbe, Senf und Zitronensaft in einen hohen Mixbecher geben. Mit einem Mixstab durch mixen, dabei langsam das Olivenöl einlaufen lassen, bis eine dickliche Mayonnaise entsteht. Pinienkerne, getrocknete Tomaten, Parmesan und Basilikum untermischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zur besseren Handhabung kann die Mayonnaise in einen Spritzbeutel mit Lochtülle gefüllt werden. Bis zur Verwendung kalt stellen.

Rucola abrausen, trocken schütteln. Schwarzbrot in 5 mm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne 2 EL vom aromatisierten Öl der Pilze erhitzen und die Brotwürfel darin knusprig braten. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Den Rinderrücken auf einer Aufschnittmaschine sehr dünn aufschneiden (es empfiehlt sich das Fleisch ca. 1 Stunde in den Froster zu geben und dann erst aufzuschneiden) und auf ein Backpapier legen.

Fleischscheiben mit etwas abgekühltem, aromatisiertem Öl der Pilze bepinseln, confierte Steinpilze darauf geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Rucola und Brotwürfel darauf geben und die Fleischscheiben aufrollen.

Parmesan in Späne reiben. Zum Anrichten je 3 Carpaccio-Röllchen auf einen Teller legen, die Mayonnaise in dünnen Streifen darüber geben und je nach Belieben noch mit ein paar Brotwürfeln, Parmesanspänen und Rucola garnieren.

Das übrige aromatisierte Öl kann zum Anbraten von z.B. Fleisch verwendet werden.

Philipp Stein am 18. Oktober 2016