Carpaccio vom Rinder-Filet, Ricotta, Limone

Für 4 Personen

Für das Carpaccio:

400 g Rinderfilet - dry aged

Für das Brot:

1 Hefewürfel	300-400 ml Wasser	1 kg Mehl
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für den Ricotta:

100 g Ricotta	Salz, Pfeffer	2 Limonen
1 gelbe Zucchini	1 grüne Zucchini	

Für den Salat:

100 g Babyspinat	$\frac{1}{2}$ Bund Oregano	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
1-2 Stangen Sellerie	Olivenöl	guten, gereiften Essig
Sea Salt (Pyramidensalz)	Essblüten	

Für das Carpaccio:

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und beiseite stellen.

Für das Brot:

Für das Brot die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl mit den Händen einarbeiten und nach Geschmack etwa $\frac{1}{2}$ TL Salz dazugeben. Gut durchkneten – der Teig darf ruhig klebrig sein – und ein Brot formen. Dieses auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im warmen Ofen gehen lassen, bis es sich deutlich vergrößert hat.

Zum Aufbacken den Ofen auf 225 Grad erhitzen und das Brot in etwa 15 bis 20 Minuten fertig backen. Die Backzeit variiert, je nachdem wie man den Teig auf das Blech gegeben hat (als kompaktes Brot oder eher als längliches Baguette).

Für den Ricotta:

Den Ricotta mit Salz, Pfeffer, etwas Limonenabrieb und einem Spritzer Limonensaft abschmecken. Beide Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden und die Ricotta-Creme darin einrollen. Dabei vorher noch etwas mit dem groben Salz würzen.

Für den Salat:

Den Babyspinat auf etwas Oregano und Basilikum geben und mit etwas Essig und Öl anmachen. Die Selleriestangen in Würfel schneiden und einfach darüberstreuen.

Das dünn aufgeschnittene Fleisch auf den Salat legen und die Zucchiniröllchen dekorativ daneben setzen. Alles noch einmal salzen und pfeffern und mit Essblüten dekorieren.

Maria Groß am 11. November 2017