

Carpaccio vom Rind mit Miso-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für das Carpaccio vom Rind:

40 g Rinderfilet

Für die Marinade:

1 Schalotte

3 EL Walnussöl

Salz

1 TL Senf

2 EL Hühnerfond

Pfeffer

1 EL Zucker

1 EL Himbeeressig

Für die Miso-Mayonnaise:

3 Eier

200 ml Olivenöl

1 EL Dijonsenf

Cayennepfeffer

$\frac{1}{2}$ TL Misopaste

Salz

Für die Pinienkerne:

10 g Pinienkerne

Öl

Salz

Für die Pilze:

30 g Buchenpilze

Weißweinessig

30 g Enoki Pilze

Kressemix

Öl

Salz, Pfeffer

Für das Carpaccio vom Rind:

Das Rinderfilet waschen und trockentupfen. Filet in dünne Scheiben schneiden und zwischen zwei Gefrierbeuteln plattieren.

Für die Marinade:

Schalotte abziehen und klein schneiden. Schalotte, Hühnerfond, Senf und Himbeeressig in ein hohes Gefäß geben und alles mit einem Stabmixer mixen. Nach und nach das Walnussöl dazugeben und anschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Den Teller mit der Marinade bestreichen, Salz und Pfeffer darüber geben. Das Fleisch darauf anrichten und ebenfalls mit der Marinade bestreichen.

Für die Miso-Mayonnaise:

Eier trennen. Eigelbe, Senf und Misopaste in einen schmalen Messbecher geben. Mit einem Stabmixer erst am Boden mixen, so dass eine Bindung entsteht. Danach das Öl langsam dazugeben und den Mixer unter ständigem Laufen nach oben heben. Zum Schluss noch einmal durchmixen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Fertige Mayonnaise in einen Spritzbeutel füllen und über das marinierte Fleisch geben.

Für die Pinienkerne:

Die Pinienkerne in einer Pfanne mit etwas Öl bei wenig Hitze goldgelb rösten. Mit etwas Salz würzen.

Für die Pilze:

Buchenpilze putzen und mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Essig ablöschen. Enoki Pilze ebenfalls putzen und den unteren Teil der Stiele abtrennen. Gebratene Buchenpilze, rohe Enoki Pilze, Pinienkerne und die Kresse über dem Fleisch verteilen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 23. November 2018