

Carpaccio

Für zwei Personen

Für den Zitronen-Schmand:

70 g Schmand	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	$\frac{1}{2}$ TL Dijon-Senf
2 EL Milch	2 Prisen mildes Chilisalز	1 Prise Zucker

Für das Carpaccio:

200 g Rinderfilet	1 EL Zitronensaft	Öl
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 gekochte Wachteleier	2 Cherrytomaten	2 Sardellenfilets
$\frac{1}{2}$ Avocado	4 Kapernäpfel	schwarze Oliven
grüne Oliven		

Für den Zitronen-Schmand:

Den Schmand mit Zitronenabrieb, Milch und dem Dijon-Senf glattrühren.

Dip mit Chilisalز und Zucker würzen und in eine Spritzflasche füllen.

Für das Carpaccio:

Rinderfilet mit einem scharfen Messer erst in etwa 1 cm dicke Scheiben, dann in etwa 1 $\frac{1}{2}$ cm große Quadrate schneiden. Filetscheiben mit ausreichend Abstand zueinander zwischen zwei Lagen geölte Frischhaltefolie legen und mit der flachen Seite des Fleischklopfers oder dem Plattiereisen gleichmäßig dünn klopfen.

Zitronensaft und das Olivenöl verrühren, vier flache Teller mit etwas Öl-Zitronensaft-Mischung bestreichen. Salz und Pfeffer darüber-streuen bzw. -mahlen. Die dünnen Filetscheiben leicht überlappend auf den Tellern anrichten, mit der restlichen Öl-Zitronensaft-Mischung bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Wachteleier in kochendem Wasser etwa 2,5 Minuten garen, kalt abschrecken, pellen und halbieren. Avocado schälen und in Stücke schneiden. Cherrytomaten halbieren.

Zitronen-Schmand gitterförmig so über das Carpaccio spritzen, dass rautenförmige Felder auf dem Carpaccio entstehen. Auf die einzelnen Rautenfelder die Kapernäpfel, die Oliven, Tomaten, Sardellenfilets, Avocado und die halbierten Wachteleier verteilen.

Alfons Schuhbeck am 15. April 2021