

Gebratenes Carpaccio vom Rind

Für 2 Personen:

180 g Rumpsteak	1 EL Bratöl	1 Msp. Gewürzmix
4 EL Butter	1 Knoblauchzehe	20 ml Reisessig
4 EL Sojasauce	1 EL Zucker	1/2 Bund Schnittlauch
1 Walnuss		

Rumpsteak von beiden Seiten mit Bratöl einreiben und mit Gewürzmix würzen. Steak in eine heiße Pfanne geben und für ca. 45 Sek. von jeder Seite kräftig anbraten.

Rumpsteak aus der Pfanne nehmen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Rumpsteakscheiben in einer Reihe nebeneinander auf Tellern anrichten.

Butter in der Fleischpfanne erhitzen. Knoblauch in feine Scheiben schneiden und mit zur Butter in die Pfanne geben. Die Knoblauch-Butter nussig, also braun werden lassen. Pfanne von der Hitze nehmen und Reisessig, Sojasauce und Zucker in die Butter geben, gut verrühren und großzügig über dem Rinder-Carpaccio verteilen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Rinder-Carpaccio mit Schnittlauch und frisch geriebener Walnuss garnieren.

Steffen Henssler am 21. Januar 2023