

Carpaccio mit warmer Tomaten-Pilz-Pfanne

Für 2 Portion:

200 g Rinderfilet	200 g Kräuterseitlinge	1 Schalotte
80 g getrocknete Tomaten	4 Scheiben Lardo	1 Stiel frische Petersilie
40 g Parmesan	Olivenöl, Salz, Pfeffer	getrocknete Chili

Das Rinderfilet in feine Scheiben schneiden und wie ein Carpaccio auf Tellern anrichten. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Pilze säubern und in grobe Würfel schneiden. Eine Schalotte abziehen und eine Hälfte davon in feine Ringe schneiden. Beides gemeinsam in der Pfanne anbraten. Nun die getrockneten Tomaten grob hacken und ebenfalls in die Pfanne geben und anbraten. Abschließend den Lardo in Streifen schneiden, zu dem gebratenen Gemüse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, hacken und ebenfalls in die Pfanne geben und gut vermischen. Das Rinder-Carpaccio nun mit Salz, Pfeffer und getrockneter Chili würzen und anschließend die warme Tomaten-Pilz Pfanne darauf geben. Zum Schluss ein paar feine Streifen Parmesan schneiden, darüber geben und servieren.

Steffen Henssler am 15. August 2013