

Rinder-Carpaccio mit Koriander-Pesto

Für 4 Personen

400 g Rinderfilet	1 Zehe Knoblauch	1 Ei
50 g Macadamianüsse	80 g Koriander, frisch	120 ml Olivenöl
30 g Parmesan, am Stück	200 g Ziegen-Frischkäse	1 EL Honig
1 Zitrone, unbehandelt	4 Frühlingsrollenblätter	100 g Salatblätter
Fett	Chili	Salz
Pfeffer, weiß		

Das Rinderfilet waschen, trockentupfen und von Häuten und Sehnen befreien. Ein entsprechend großes Stück Frischhaltefolie auf die Arbeitsfläche legen und das Filet darin straff einwickeln. Die Seiten wie bei einem Bonbon eindrehen und das Fleisch 30 Minuten in den Gefrierschrank legen. Für das Pesto den Knoblauch abziehen und in grobe Würfel schneiden. Die Macadamianüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dabei öfter umrühren, da sie leicht anbrennen. Anschließend abkühlen lassen. Den Koriander abbrausen, trockenschütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Den Knoblauch, die Macadamianüsse, den Koriander und 100 Milliliter Olivenöl in einer Küchenmaschine zu einer cremigen Masse verarbeiten. Anschließend den Parmesan fein reiben, untermischen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Filet auswickeln und in dünne Scheiben schneiden. Ein Stück Frischhaltefolie mit 10 Millilitern Olivenöl dünn bestreichen, die Fleischscheiben nebeneinander darauf legen und mit einer zweiten, dünn geölten Folie bedecken. Nun die Fleischscheiben mit einem Plattiereisen flachklopfen. Anschließend vier flache Teller mit dem restlichen Olivenöl bestreichen. Die obere Folie vom Fleisch abziehen, einen Teller darüber decken und mit Hilfe eines Holzbretts wenden. Die zweite Folie ebenfalls abziehen. Das Carpaccio mit dem Pesto gleichmäßig bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Salatblättchen darauf verteilen. Die Schale einer halben Zitrone abreiben und die halbe Zitrone pressen. Das Ei trennen. Den Ziegen-Frischkäse mit Honig, dem Zitronensaft und -schale, Salz, Pfeffer und Chili würzen und gut mischen. Nun die Frühlingsrollenblätter auslegen, längs halbieren, je einen Teelöffel Ziegenkäsecreme darauf geben, die Ränder mit Eiweiß einstreichen und zu Dreiecken zusammenschlagen. Im heißen Fett goldgelb ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen und zum Carpaccio anrichten. Das Ganze mit etwas Pesto beträufelt servieren.

Johann Lafer am 27. März 2010