

Carpaccio vom Rinder-Filet

Für 4 Portionen

| | | |
|-------------------|--------------------------|----------------|
| 400 g Rinderfilet | 100 g Rucola | 100 g Parmesan |
| 2 EL Mascarpone | 2 EL Olivenöl | 4 EL Trüffelöl |
| 1 Prise Zucker | 1 Prise Salz und Pfeffer | 1 Zitrone |

Carpaccio und Creme zubereiten:

Für das Carpaccio-Rezept nach Frank Rosin schneiden Sie das Rinderfilet in Würfel. Wickeln Sie es dann in Frischhaltefolie ein, um es darin anschließend dünn zu klopfen. Als nächstes Mascarpone, Olivenöl und Trüffelöl vermengen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Carpaccio anrichten:

Je einen Teelöffel Mascarpone-Creme auf große flache Teller geben. Das Gemisch so verreiben, dass der gesamte Tellerboden dünn damit überzogen ist. Das Carpaccio auf die Creme legen und mit Zitronensaft beträufeln.

Zum Schluss kommen noch Rucola und grob geriebener Parmesan dazu.

Fertig ist Ihre Vorspeise aus bella Italia.

Tipp:

Carpaccio ist eine italienische Vorspeise, die klassischerweise aus dünnem Rinderfilet besteht. Doch die Speise lässt sich auf unzählige Weise variieren. Auch Gemüse, Obst oder Fisch eignen sich gut, um in hauchdünnen Scheiben serviert zu werden.

Fazit:

Ob als Vorspeise oder leichter Hauptgang: Ein Rinder-Carpaccio schmeckt lecker und ist rasch zubereitet. Das Rezept von Frank Rosin sorgt für zusätzliche Raffinesse bei diesem italienischen Klassiker.

Frank Rosin am 23. Juli 2014