

Carpaccio-Rucola-Röllchen mit Parmesan-Spänen

Für zwei Personen

300 g Rinderfilet	1 Knoblauchzehe	1 Bund Rucola
2 Zitronen	1/2 Bund Basilikum	2 schwarze Oliven, entsteint
200 g Parmesan	1 TL Pflanzenöl	150 ml Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer		

Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Anschließend fünf Tranchen mit circa 3 bis 2 Millimeter Dicke abschneiden. Klarsichtfolie mit etwas Pflanzenöl bestreichen und die Rinderfiletscheiben auf circa 1 Millimeter dünne Scheiben ausplattieren. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Das untere Drittel der Stiele abschneiden. Das Fleisch mit etwas Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer von einer Seite würzen. Den Rucola auf die Rinderfilettranchen geben und zu kleinen Röllchen aufwickeln. Die Röllchen auf einen Teller geben und in den Kühlschrank stellen. Die Oliven in feine Würfel schneiden. Das Basilikum zupfen und die Blätter fein hacken. Den Knoblauch abziehen, halbieren und eine Hälfte in feine Scheiben schneiden. Die zweite Hälfte wird nicht benötigt. Knoblauch, Oliven und Basilikum mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen. Unter stetigem Rühren das Olivenöl hinzugeben. Zwei Minuten vor dem Anrichten die Rinderfiletröllchen auf einen Teller geben. Die Oliven-Vinaigrette über die Röllchen träufeln. Den Parmesan reiben und über die Röllchen geben. Einige Basilikum-Blätter obenauf geben und servieren.

Alexander Herrmann am 15. Juni 2012