

Rinder-Carpaccio mit Spargel-Linguini

Für 4 Personen:

500 g Rinderfilet	1 Schalotte	2 El Weißweinessig
4 El mildes Olivenöl	75 ml Rinderbrühe	1 El Honig
$\frac{1}{2}$ Zitrone (Abrieb)	1 Tl Speisestärke	2 Zweige Petersilie
2 Zweige Kerbel	2 Zweige Estragon	4-5 dicke St. grüner Spargel
150 g Linguini	50 g Butter	30 g Parmesan

Rinderfilet straff in Folie einwickeln und für ca. 1 Std. in das Gefrierfach legen.

Schalotte schälen, fein würfeln und in 1 El Öl anschwitzen. Bratansatz mit Essig ablöschen, Brühe, sowie Honig zufügen. Soße etwas einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit etwas Stärke leicht binden. Pfanne vom Herd ziehen, Soße in einen hohen Becher umfüllen. Kräuterblätter abzupfen und mit dem restlichen Öl zur Soße geben, und alles mit einem Pürierstab untermixen.

Vom Spargel die holzigen Enden wegschneiden. Stangen der Länge nach auf einem Gemüsehobel in längliche Streifen schneiden. Zitronenschale in feine streifen schneiden. Linguini in kochendem Salzwasser bissfest garen. Spargel- und Zitronenschalenstreifen in zerlassener Butter in einer großen Pfanne anschwitzen. Nach ca. 1 Minute, die Nudeln abschütten und mit 2-3 El Nudelwasser unter die Spargelstreifen mischen und mit Salz, Pfeffer würzen.

Fleisch aus dem Gefrierfach nehmen, aus der in Folie wickeln und auf einer Aufschnittmaschine in sehr dünne Scheiben schneiden. Diese leicht überlappend kreisrund auf Teller legen und mit Salz, Pfeffer würzen. Spargel-Linguini mit einer Fleischgabel aufrollen und in die Mitte verteilen. Alles mit der Soße beträufeln und mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen. Nach belieben das Carpaccio noch mit einigen frisch gezupften Kräutern garnieren.

Johann Lafer am 02. Februar 2022