

Carpaccio

Für 2 Portionen

300 g Rinderfilet	50 g Parmesan	150 g Rucola
1/2 Zitrone	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Das Filet in dünne Scheiben schneiden. Nun auf ein Stück Klarsichtfolie Salz, Pfeffer und ein wenig Olivenöl geben. Dann die dünnen Filetstücke darin wälzen, die Folie auf das Fleisch legen und das Ganze plattieren. Das Carpaccio auf einem Teller anrichten und nochmal mit Salz und Pfeffer würzen. Dann ein wenig gezupften Rucola auf das Fleisch legen, mit ein wenig Olivenöl, Zitronensaft beträufeln und zum Abschluss mit Parmesan bestreuen.

Tipp:

Wenn man das Filet vorher einfriert, lässt es sich mit einer Brotschneidemaschine leicht in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden.

Steffen Henssler am 18. 08. 2011