

Carpaccio vom Rinder-Filet mit Pesto vom grünen Spargel

Für 2 Portionen

| | | |
|-------------------|--------------------------|----------------|
| 250 g Rinderfilet | 6 Stangen grüner Spargel | 1 EL Sesamöl |
| 2 EL Pinienkerne | 1 Knoblauchzehe | 60 ml Olivenöl |
| 150 g Parmesan | 1 Zitrone | Salz, Pfeffer |

Das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden, leicht plattieren und auf Tellern anrichten. Das Fleisch anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Den grünen Spargel im unteren Drittel schälen, in grobe Stücke schneiden und in einer Pfanne mit 30 ml Olivenöl scharf anbraten. Die Pinienkerne dazu geben und nur kurz mit schwenken. Für den Geschmack noch das Sesamöl unterrühren. Anschließend das Ganze in einen Zerkleinerer geben. 20 ml Olivenöl hinzufügen. Den Parmesan hobeln und 100 g ebenfalls hinzufügen. Etwas Schale der Zitrone reiben und mit dazu geben. Anschließend die Zitrone halbieren, auspressen und etwas Saft nach Belieben abschmecken. Den Knoblauch abziehen, klein hacken und hinzufügen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem Pesto mixen. Das Pesto auf dem Carpaccio verteilen, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Steffen Henssler am 14. Mai 2013