

Gefülltes Carpaccio vom Rinder-Filet

Für 2 Personen

200 g Rinderfilet	$\frac{1}{2}$ Bund Rucola	2 EL alter Aceto Balsamico
50 g Parmesan	4 Kirschtomaten	1 Zitrone
50 g geröstete Pinienkerne	Olivenöl, Meersalz	Pfeffer, geschroteter Pfeffer
Frischhaltefolie		

Das Rinderfilet in circa acht, etwas dickere Scheiben schneiden. Die Frischhaltefolie mit ein wenig Öl einstreichen, die Rinderfilet-Scheiben darauf legen, mit der Folie einschlagen und vorsichtig mit einem Plattiereisen (oder dem Boden eines Topfes oder einer Pfanne) plattieren. Die Kirschtomaten schälen, vom Strunk befreien und vierteln. Den Rucola waschen, trocken tupfen, samt Stielen klein schneiden, mit einer Prise Salz und wenig Pfeffer würzen und mit einigen Tropfen altem Balsamico marinieren. Den Parmesan dazu reiben und gut vermengen. Das Rindercarpaccio in Halbkugelformen legen, mit dem Rucola-Salat, je zwei Kirschtomatenvierteln sowie einigen gerösteten Pinienkernen füllen und die Enden einschlagen. Das Rindercarpaccio für circa eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen und danach mit Hilfe eines Löffels vorsichtig aus der Form stürzen. Die Zitrone auspressen, den gleichen Teil Olivenöl zugeben, mit einem kleinen Schneebesen verquirlen und mit einer Prise Salz würzen. Die Carpaccios mit der Marinade beträufeln, auf zwei Tellern anrichten und mit etwas geschrotetem Pfeffer und Meersalz (z.B. Meersalz) bestreuen.

Alexander Herrmann am 12. Januar 2015