

Warmes Rinder-Carpaccio

Für 4–6 Portionen

2 Schalotten	130 g kalte Butter	125 ml Weißwein
150 ml Geflügelbrühe	2 El Weißweinessig	1 Bund Rauke
4 El Pinienkerne	400 g Rinderfilet 3 mm dick	Salz, Zucker, Pfeffer
$\frac{1}{2}$ Tl Mehl	40 g gehobelter Parmesan	

Schalotten grob würfeln und in 10 g Butter in einem Topf glasig dünsten. Mit Wein, Brühe und Essig ablöschen, aufkochen und bei starker Hitze auf etwa 100 ml einkochen.

Rauke putzen, waschen und trocken schleudern. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Rinderfiletscheiben zwischen Klarsichtfolie mit einem Plattiereisen oder Stieltopf sehr dünn plattieren.

Die Reduktion durch ein Sieb gießen, wieder in den Topf geben und erneut aufkochen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Mehl unter Rühren einrieseln lassen und erneut aufkochen. Butter nach und nach mit dem Schneebesen einrühren und schmelzen.

Etwas Sauce auf 4–6 Teller geben und das Fleisch darauf verteilen. Mit etwas Zucker bestreuen. Das Fleisch mit einem Gasbrenner kurz abflämmen.

Rauke und Pinienkerne auf dem Fleisch verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan darüber verteilen und mit der restlichen Sauce beträufeln.

Tipp:

Zwei Tomaten mit dem Sparschäler schälen, vierteln und entkernen. In Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Blech im heißen Ofen bei 80 Grad (Umluft 60 Grad) auf der mittleren Schiene ca. 2 Std. trocknen. Auf dem Carpaccio servieren.

Tim Mälzer am 13. April 2013