

Rinder-Carpaccio

 happy-mahlzeit.com/2019/08/18/rinder-carpaccio/

Zutaten für 2 Personen:

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

Zubereitung:

Das Filet in dünne Scheiben schneiden. Auf ein Stück Klarsichtfolie Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl geben. Die dünnen Filetstücke darin wälzen, die Folie auf das Fleisch legen und das Ganze plattieren.

Das Carpaccio auf einem Teller anrichten und nochmals mit Salz und Pfeffer würzen. Ein wenig gezupften Rucola auf das Fleisch legen, mit etwas Olivenöl und Zitronensaft beträufeln und mit Parmesan bestreuen.

Tipp:

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

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 18.8.2011