

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan



Zutaten für zwei Personen:

frisches Rinderfilet (am besten vom Mittelstück)

2 Zitronen

Pfeffer aus der Mühle

4-8 TL bestes Olivenöl

Parmesan am Stück

50-75 g Rucola

Besondere Hilfsmittel:

Fleischhammer mit nicht zu großer glatter Fläche

Gefrierbeutel

1. Rinderfilet sauber parieren und mit einem scharfen Fleischmesser ca. 3-4 mm dünne Scheiben schneiden. Pro Portion 1-3 Scheiben schneiden.

2. Einen Gefrierbeutel aufschneiden und jeweils eine Scheibe zwischen Folien legen. Mit einem geeigneten Fleischhammer beginnend in der Mitte spiralförmig sanft klopfen, bis die Scheibe wirklich sehr dünn ist. Obere Folie abziehen und die Scheibe mit der Folie umgedreht auf dem Portionsteller platzieren. Folie abziehen. Für alle Scheiben wiederholen.

3. Das Carpaccio mit Zitronensaft beträufeln, pro

Portionsteller ca. 1/2 Zitrone rechnen. Dann pfeffern und mit 1-2 TL Olivenöl beträufeln. Parmesankäse darüber raspeln.

4. Von dem gewaschenen und von den harten Stängeln befreiten Rucola ein kleines Berglein auf jedem Portionsteller aufhäufen. Den Rucola mit Zitronensaft beträufeln, pfeffern und mit 1-2 TL Olivenöl beträufeln. Dann ebenso Parmesankäse darüber raspeln.

5. Sofort servieren.

Hinweise:

Als Alternative zum Klopfen quetscht man die

Scheiben, in dem man mit der flachen Seite eines Kochmessers mit großem Druck darüber streicht, als ob man Butter verstreichen würde.

Man kann auch tiefgefrorenes oder angefrorenes Filet mit einer guten Aufschnittmaschine dünn schneiden. Geschmacklich ist es unseres Erachtens aber deutlich besser, frisches Rinderfilet sanft zu klopfen.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 15 min, Vorspeisen, Fleisch, Rind, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 23.06.2024