

Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitronenpfeffer und Rucola



Zutaten für eine Platte:

ein Stück Rinderfilet (nicht zu dick nehmen, es kann dann leichter geschnitten werden)

4 Zitronen

Zitronenpfeffer

Pfeffer aus der Mühle

Rucola (optional)

2-4 EL Olivenöl

1 hauchdünn geschnittener Champignon (optional)

4 Kirschtomaten (optional)

Parmesansauce (optional):

100 ml Milch

4-6 EL frisch geriebener

Parmesan

1 Msp Salz

2-3 EL Olivenöl

Besondere Hilfsmittel:

Elektrische Aufschnittmaschine

1. Rinderfilet 24 Stunden vorher in den Tiefkühler geben. Es muss immer sehr gut in Gefrierbeutel eingewickelt sein. Folie glatt streichen.

2. Servierplatte im 0° Fach des Kühlschranks vorkühlen.

3. Fein geschnittene Scheiben vom gefrorenen Rinderfilet mit der Maschine auf der Platte verteilen. Mit Klarsichtfolie bedecken und sofort wieder in den Kühlschrank geben.

4. Erst ca. 15 min vor der Buffeteröffnung aus der Kühlung nehmen. Ausgetretenes Wasser mit Küchentüchern vorsichtig abtupfen.

5. Mit Zitrone beträufeln. Mit Zitronenpfeffer und schwarzem Pfeffer würzen. Am Rand mit gehacktem Rucola garnieren, die Garnitur mit Zitronensaft, Pfeffer und etwas Olivenöl beträufeln.

Parmesansauce:

1. Milch erwärmen, Parmesan fein reiben und in der Milch auflösen. Mit Salz würzen.

2. Olivenöl zugeben und mit einem Stabmixer schaumig aufschlagen.

3. Ein wenig Schaum auf dem Carpaccio verteilen, den Rest der Sauce in Schälchen zum selber nehmen bereitstellen.

Hinweise:

Aufschnittmaschine nachher sorgfältig säubern. Die ersten Scheiben nur nach dem ersten Einfrieren verwenden. Einmal angetaute Teile stets vor dem zweiten Aufschneiden großzügig wegschneiden.

Die Parmesansauce sollte immer frisch gemacht werden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 24 h, Partygerichte, kaltes Buffet, Fleisch, Rind, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 19.01.2023