

Duetto di antipasto (Carpaccio und Vitello Tonnato)



Zutaten:

Carpaccio:

ein Stück Rinderfilet (Mittelstück)
Zitronen, Pfeffer aus der Mühle
1 TL Olivenöl pro Portion
Parmesan oder Pecorino am Stück

Vitello tonnato:

600 g Kalbsfilet
1/2 Bund Petersilie
2 mittlere Karotten
1/2 Lauch
1 dünne Scheibe Sellerie
1 Zwiebel o. 1/2 Gemüsezwiebel
2 Lorbeerblätter
6 Pfefferkörner
250 ml trockener Weißwein
750 ml Hühnerbrühe

Marinade für das Vitello:

180 g Thunfisch naturell
4 eingelegte Sardellenfilets (oder 2 TL Sardellenpaste)
2-3 EL Kapern

4 Cornichons
2 Eigelb (gekochte Eier)
1 Prise Salz, Pfeffer
125 ml Olivenöl
1 EL Weißweinessig
4 EL Zitronensaft
125 ml Kalbfleischsud

Rindercarpaccio:

1. Rinderfilet sauber parieren und mit einem scharfen Fleischmesser ca. 3-4 mm dünne Scheiben schneiden. Pro Portion 1-2 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.

3. Das Carpaccio mit Zitronensaft beträufeln, pro Portionsteller ca. 1/3 Zitrone rechnen. Dann pfeffern und mit 1 TL Olivenöl beträufeln. Parmesankäse darüber raspeln.

Vitello Tonnato:

Für das Vitello tonnato gibt es ein eigenes Rezept (#0290). Man bereitet das Vitello typischerweise schon mittags oder vielleicht schon am Vortag vor. Es muss einige Stunden ziehen.

Hinweise:

Die Anregung für dieses ansprechende Rezept und das Bild stammen aus dem Restaurant Noi Ridiamo, Neuried bei München. Diese Vorspeise steht dort schon seit etwa 2015 auf der Speisekarte und ist immer wieder ein Genuss.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 6 h, Vorspeisen, Fleisch, Rind, Kalb, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 04.12.2024