

Rinder-Carpaccio

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

40
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Portionen

300 g Rinderfilet
50 g Rucola
1 Zitrone
3 Esslöffel Olivenöl extra vergine
2 Esslöffel Weißweinessig
50 g Parmesan am Stück
1 Teelöffel Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer
1 Teelöffel Zucker

Es gibt Tage, an denen man einfach unglaublich Appetit auf ein richtig klassisches Gericht hat. Und was ist wohl klassischer als **Rinder-Carpaccio**? Hauchdünn geklopftes Filet mit einer würzigen Vinaigrette aus gutem Olivenöl, Weißweinessig und Zitronensaft, nussigem Rucola und Parmesan. Das ist kalte **italienische Küche** in Perfektion und mit diesem Rezept schmeckt es auch wie bei deinem Lieblingsitaliener um die Ecke.

Dieses leichte Gericht ist nicht nur **schnell** zu machen, sondern auch noch unglaublich **einfach** zuzubereiten. Perfekt als schnelle Vorspeise, herzhafter Zwischengang oder als Begleitung zu einem Glas Sekt. Rinder-Carpaccio

macht einfach zu jeder Gelegenheit eine gute Figur!

- 1 -

Rinderfilet in Klarsichtfolie einwickeln, an den Enden fest wie einen Bonbon zusammenwickeln und für 40 Minuten in den Gefrierschrank legen.

- 2 -

Schale der Zitrone abreiben. Saft einer halben Zitrone, Zucker, Olivenöl und Essig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Rucola waschen und abtropfen lassen.

- 4 -

Ein ca. 70 cm langes Stück Klarsichtfolie ausrollen und mit Sonnenblumenöl bepinseln. Rinderfilet mit dem Messer dünn aufschneiden und auf die Folie legen.

- 5 -

Ein zweites Stück eingeeölte Folie obenauf legen und mit Hilfe eines Plattiereisens platt klopfen.

- 6 -

Teller mit der Vinaigrette bepinseln, Carpaccio darauf anrichten und die Oberseite ebenfalls mit Vinaigrette einpinseln.

- 7 -

Rucola in die restliche Vinaigrette geben, kurz durchmischen und in die Mitte auf das Carpaccio geben. Parmesan hobeln und zusammen mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer über den Teller verteilen.

Rinder-Carpaccio