

Rezept Carpaccio

Zutaten:

Diese italienische Vorspeise besteht normalerweise aus hauchdünn geschnittenem Rindfleisch, allerdings wird in Deutschland der Begriff carpaccio auch z.B. für die Zubereitung von dünn geschnittenem Gemüse verwendet.

300 g Rinderfilet

1 Zitrone

Salz, schwarzer Pfeffer, beides frisch gemahlen

5 EL Olivenöl

Frische Brunnenkresse

50 g frischer Parmesan

Zubereitung:

Zuerst muss man das Rinderfilet von den äußeren Häuten und Sehnen mit einem scharfen Messer entfernen. Danach das Fleisch in einer Frischhaltefolie fest einwickeln und so lässt man das Rinderfilet in der Tiefkühltruhe für ca. 3 Stunden anfrosten. Zwischenzeitlich wird das Dressing für das Carpaccio vorbereitet. Hierzu presst man die Zitrone aus und den Saft verrührt man mit dem Salz und Pfeffer, das Öl langsam darunter schlagen.

Die Blätter der Brunnenkresse wäscht man und lässt sie abtropfen.

Das noch gefrorene Rinderfilet muss nun entweder mit der Küchenschneidemaschine oder einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben geschnitten werden.

Sollten die Scheiben trotzdem zu dick geraten sein, kann man

sie erneut einzeln in Frischhaltefolie einschlagen, mit Olivenöl beträufeln und mit einem Nudelholz vorsichtig dünn ausrollen.

Die einzelnen Scheiben richtet man nun fächerartig auf vier Tellern an.

Das Dressing tropft man über das Fleisch, mahlt noch etwas Pfeffer darüber und streut die Brunnenkresseblätter darauf.

Den Parmesan hobelt man zum Schluss noch fein über das Carpaccio.

Dazu kann man Ciabatta und Ruccola-Salat reichen.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)

[Zurück zu den Vorspeisen](#)