

Rezept Rindercarpaccio

Zutaten:

250 – 300 g Rinderfilet

ca. 100 g Parmesan, Pecorino oder Sbrinz

0,1 l Olivenöl (Typ virgine)

Zitronensaft

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch ca. 1,5 Stunden in der Tiefkühltruhe anfrieren lassen.

Das Fleisch aus der Kühlung nehmen, mit der Maschine in hauchdünne Scheiben schneiden und auf der Servierplatte fächerartig anrichten.

Das Fleisch pfeffern und salzen.

Danach den Käse mit einem Trüffelhobel auf das Fleisch geben und mit dem Öl beträufeln.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)

[Zurück zu den Vorspeisen](#)