

Italienische Rezepte

Carpaccio auf Tapenade Toast

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Carpaccio, Europa, Fleisch, Italien, Rind, Vorspeise

200 g	Rinderfilet (Mittelstück)	40 g	Rucola
1	Kastenweissbrot		Salz, Pfeffer
4	Essl. schwarze Tapenade	4	Essl. Olivenöl mit Zitrone

1. Rinderfilet fest in Klarsichtfolie einrollen. Nochmals in Alufolie drehen und für 4 - 5 Std. in das Gefrierfach legen.

2. Vom Weißbrot der Länge nach 4 ca. 20 cm lange und etwa 4 mm dünne Scheiben abschneiden. Die Brotscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem zweiten Bogen Backpapier abdecken und einem zweiten Backblech beschweren. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) in 15 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Jeweils 1 El Tapenade gleichmäßig dünn auf die Brotscheiben streichen. Rucola darauf verteilen. Das gefrorene Rinderfilet aus der Folie wickeln, auf der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und sofort auf dem Rucola verteilen. Mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

Zubereitungszeit: 30 Min. (plus Kühlzeit)