

Italienische Rezepte

Carpaccio mit Parmesan

Anzahl: 4 Portionen

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

300 g	Rinderfilet	150 g	Champignons
70 g	Schalotten	9 Essl.	Olivenöl
1	Knoblauchzehe		Salz, Pfeffer
5	Stiele glatte Petersilie	9 Essl.	weißer Balsamicoessig
150 g	Tomaten	40 g	Parmesan, gehobelt

1. Rinderfilet in Klarsicht- und Alufolie fest einrollen und für 4 - 5 Std. ins Gefrierfach legen.
2. Schalotten in feine Streifen schneiden, Knoblauch und Petersilienblätter fein hacken. Tomaten überbrühen, abschrecken häuten, vierteln, entkernen und die Tomaten in 1/2 cm große Würfel, die Champignons in dünne Scheiben schneiden.
3. In 5 EL Olivenöl die Schalotten und den Knoblauch glasig andünsten, mit weißem Balsamico ablöschen und vom Herd nehmen. Tomaten und Petersilie dazu, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne die Champignons im restl. Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Das Rinderfilet aus der Folie wickeln, mit einer Aufschnittmaschine in 1 - 2 mm dünne Scheiben schneiden und auf einen großen flachen Teller legen. Die Pilze gleichmäßig darauf verteilen und mit der Soße beträufeln. Frischen Parmesan grob darüber hobeln.

Zubereitungszeit: 30 Min. (plus Gefrierzeit)

Tipp: Ursprünglich handelte es sich beim italienischen "Carpaccio" um hauchdünne, mit Zitrone und Olivenöl beträufelte Filetscheiben. Inzwischen werden auch andere Speisen mit sehr dünn geschnittenen Zutaten so genannt. Durch die rote - rosa, Farben des Filets passen zum Garnieren hervorragend grüne Kräuter und Mozzarella, wovon sie vor dem servieren auch Gebrauch machen sollten. Carpaccio schmeckt am allerfeinsten aus dem Rücken eines Milchlammes!

Getränkeempfehlung: Dazu passt ein italienischer oder fränkischer Rotwein Burgunder.

Zum Carpaccio passt allerdings auch ein fruchtiger Cocktail aus Apfel und Birnensaft mit einigen Tropfen Selleriesaft verfeinert.