

Italienische Rezepte

Carpaccio Suppe von Ochsenbrust

Anzahl: 4 Personen

Stichworte: Fleisch, Menü, Rind, Salat, Vorspeise, Italien

800 g	gekochte Ochsenbrust	1 cup	Olivenöl
4	kleine Zwiebeln, rote	2 Essl.	Senf (mittelscharf)
4	Eier, hart gekochte		Salz
1	Bund Schnittlauch		Pfeffer
4	Fleischtomaten	1/2 cup	Fleischbrühe
1	cup Balsamessig	200 g	Blattsalate

Die Ochsenbrust wird am Vortag wie Suppenfleisch zubereitet. Dazu das Fleisch mit 1 Bund Suppengrün, 2 Zwiebeln (alles zerkleinern), 1 Lorbeerblatt, 2 TL Pfefferkörnern und ca. 1,5 l leicht gesalzenem, heißem Wasser aufsetzen. Ca. 1,5 - 2 Stunden köcheln, nach Geschmack nachwürzen. Die Brühe aufbewahren.

Die erkaltete Ochsenbrust in hauchdünne Scheiben schneiden, auf vier großen, dekorativen Tellern auslegen. Zwiebeln schälen, fein hacken, Eier pellen und ebenfalls hacken.

Den Schnittlauch verlesen, waschen, fein hacken und mit den Eiern und den Zwiebeln vermischen. Die enthäuteten, entkernten und in Würfel geschnittenen Tomaten unterheben und auf dem Fleisch verteilen.

Aceto balsamico (Balsamessig) mit Olivenöl und Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Brühe untermischen, nochmals würzen und vor dem Servieren das Fleisch damit übergießen.

Blattsalate verlesen, waschen, abtropfen lassen, dekorativ auf dem Carpaccio anrichten, mit etwas Essig-Ölgemisch beträufeln, garnieren und mit gebuttertem Schwarzbrot servieren.

Tipp: Sie können diese Carpaccio je nach Geschmack, auf mehrere Arten servieren, warm oder kalt, mit oder ohne Brühe.