

Italienische Rezepte

Carpaccio

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Gardasee, Italien, Rind, Vorspeise

150 g	Rinderfilet; gut abgehangen	1	Zitrone Saft davon
8 Essl.	Oliveöl; kaltgepresst	1/2 Bund	Basilikum
150 g	Steinpilze; frisch	50 g	Parmesan, grob gehobelt
	- alternat.: braun.Ch		Pfeffer; grob

Rinderfilet kalt abbrausen und trocken tupfen. In Frischhaltefolie wickeln, ca. 1 Std. ins Tiefkühlfach legen.

Anschließend das Fleisch mit einem großen scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden. Vier Teller mit etwas Öl bepinseln, Filet darauf legen mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Pilze putzen, mit einem feuchten Tuch abreiben und ebenfalls in dünne Scheiben teilen. Auf die Fleischscheiben legen und sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Wie die Parmesanraspel auf dem Carpaccio verteilen. Abschließend mit Pfeffer aus der Mühle würzen, evtl. salzen.