

Carpaccio vom Rinderfilet

Carpaccio di manzo



Zutaten für zwei Personen:

ein Stück Rinderfilet (am besten vom Mittelstück)

2 Zitronen

Pfeffer aus der Mühle

2-4 TL Olivenöl

Parmesan oder alter Pecorino am Stück

Besondere Hilfsmittel:

Fleischhammer mit nicht zu großer glatter Fläche

Gefrierbeutel

1. Rinderfilet sauber parieren und mit einem scharfen Fleischmesser ca. 3-4 mm dünne Scheiben schneiden. Pro Portion 1-3 Scheiben schneiden.

2. Einen Gefrierbeutel aufschneiden und jeweils eine Scheibe zwischen Folien legen. Mit einem geeigneten Fleischhammer beginnend in der Mitte spiralförmig sanft klopfen, bis die Scheibe wirklich sehr dünn ist. Obere Folie abziehen und die Scheibe mit der Folie umgedreht auf dem Portionsteller platzieren. Folie abziehen. Für alle Scheiben wiederholen.

3. Das Carpaccio mit Zitronensaft beträufeln, pro Portionsteller ca. 1/2 Zitrone rechnen.

Dann pfeffern und mit 1-2 TL Olivenöl beträufeln. Parmesankäse darüber raspeln.

Alternativ zum Klopfen:

1. Rinderfilet 24 h vorher in den Tiefkühler geben. Es muss immer sehr gut in Gefrierbeutel eingewickelt sein. Folie glatt streichen.

2. Vier bis sechs ganz fein geschnittene Scheiben vom gefrorenen Rinderfilet mit der Maschine pro Vorspeisenteller schneiden.

3. Das in Scheiben geschnittene Rinderfilet auf den Tellern nur kurze Zeit auftauen lassen. Austretendes Wasser mit einem Küchentuch vorsichtig abtupfen.

Hinweise:

Das Bild zeigt eine Variante mit tiefgefrorenem Filet.

Für das Schneiden von tiefgefrorenem Rinderfilet braucht man eine sehr gute Aufschnittmaschine. Danach sorgfältig säubern!

Geschmacklich ist es unseres Erachtens deutlich besser, frisches Rinderfilet sanft zu klopfen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 24 h (nur beim Einfrieren), Vorspeisen, Fleisch, Rind, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 15.07.2024