# Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola

Zutaten für zwei Personen:

frisches Rinderfilet

2 Zitronen

Pfeffer aus der Mühle

4-8 TL bestes Olivenöl

Parmesan am Stück

50-75 g Rucola

1. Rinderfilet sauber parieren und mit einem Kochmesser feine Scheiben abschneiden. Jede abgeschnittene Scheibe auf einem Schneidbrett aus Kunststoff sofort mit der flachen Seite des Kochmessers sehr fein quetschen und auf die Portionsteller geben.

2. Das Carpaccio mit Zitronensaft beträufeln, pro Portionsteller ca. 1/2 Zitrone rechnen. Dann pfeffern und mit 1-2 TL Olivenöl beträufeln. Parmesankäse darüber raspeln.

3. Von dem gewaschenen und von den harten Stängeln befreiten Rucola ein kleines Berglein auf jedem Portionsteller aufhäufen. Den Rucola mit Zitronensaft beträufeln, pfeffern und mit 1-2 TL Olivenöl beträufeln. Dann ebenso Parmesankäse darüber raspeln.

4. Sofort servieren.

Hinweise:

Die Scheiben werden gequetscht, indem man mit der flachen Seite des Kochmessers mit großem Druck darüber streicht, als ob man Butter verstreichen würde.

Diese Zubereitungsart ist eine Alternative zu der von uns bevorzugten: Es ist viel einfacher, angefrorenes oder tiefgefrorenes Rinderfilet mit der Aufschnittmaschine dünn zu schneiden. Der Vorteil dieser Methode: Man braucht nicht abzuwarten, bis das Rinderfilet gut angefroren ist.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 15 min, Vorspeisen, Fleisch, Rind, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.01.2023

© 2023 Walter Reithmayer, München 