

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesancreme



Zutaten für vier Personen:

frisches Rinderfilet (am besten vom Mittelstück)

1 Zitrone

Olivenöl

Parmesancreme:

150 g Naturjoghurt

35 g frisch geriebener Parmesan

3 TL Zitronensaft

Zitronenabrieb von einer halben unbehandelten Zitrone

1 Msp Salz

75 ml frische Sahne

1 Prise weißer Pfeffer

frisch gehackte Petersilie (optional)

Besondere Hilfsmittel:

Fleischhammer mit nicht zu großer glatter Fläche

Gefrierbeutel

elektrisches Handrührgerät

Parmesancreme:

1. Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen.

2. Parmesan reiben, mit dem Joghurt, dem Zitronensaft und dem Zitronenabrieb vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

4. Optional mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Carpaccio:

1. Vom Rinderfilet 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. Pro Portionsteller 1-2 TL Zitronensaft und 1-2 TL Olivenöl auf die Scheiben verteilen. Mit wenig Pfeffer aus der Mühle würzen.

4. Die Parmesancreme am besten mit einer Spritztüle

verteilen. Als Ersatz einen Gefrierbeutel verwenden, bei dem man eine Ecke knapp abgeschnitten hat. Garnieren mit etwas Rucola, Feldsalat oder Basilikum.

5. Als bald servieren.

Hinweise:

Weitere Parmesancreme zum selber nehmen bereitleisten. Zitronensaft und Olivenöl eher sehr sparsam aufbringen, optional sogar weglassen.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, kleine Gerichte, Fleisch, Rindfleisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 21.06.2024