

Carpaccio di carne

Fleischgenuss pur mit dem Rezept für Carpaccio di Carne. Dieses Gericht schmeckt immer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

250 g	Rinderfilet
4 Stk.	Artischocken (aus dem Glas)
2 Stk.	Zitronen (oder Zitronensaft)
4 EL	Olivenöl
4 EL	Parmesan
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Das leckere Carpaccio di Carne ist mehr als nur eine Vorspeise. Das gewaschene und trockengetupfte Rinderfilet in eine Frischhaltefolie einwickeln und es, je nach Dicke des Fleisches, 30 - 60 Minuten in den Gefrierschrank legen.
2. In der Zwischenzeit die Artischocken abtropfen lassen und diese in Scheiben schneiden. Die Zitrone auspressen und die Artischocken bis zum Servieren in eine Mischung aus Wasser und Zitronensaft legen. Dies verhindert Verfärbungen.
3. Das Rindfleisch aus dem Gefrierfach nehmen, aus der Folie auswickeln und sofort in hauchdünne Scheiben schneiden. Jeweils 2 Rindfleischlagen abermals in eine Frischhaltefolie legen und diese mit einem Pfannenwender flach klopfen.
4. Auf einer schönen Servierplatte Scheibe für Scheibe anrichten. Die Artischocken aus der Flüssigkeit nehmen, mit einem Küchentuch trocknen und auf dem angerichteten Rindfleisch verteilen.
5. Kurz vor dem Servieren den restlichen Zitronensaft über das Carpaccio gießen und das

Olivenöl vorsichtig drüber träufeln. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und mit frisch gehobelten Parmesan anrichten.

Tipp

Sehr lecker ist das Carpaccio di Carne, wenn man frischen Pfeffer aus der Pfeffermühle verwendet. Das gibt dem Gericht den besonderen Kick.