

Carpaccio vom Rind mit Senfsauce

Das Carpaccio vom Rind mit Senfsauce begeistert alle Gäste. Die Zubereitung der beliebten Vorspeise wird in diesem Rezept erläutert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

100 g	Rindslungenbraten
1 EL	Olivenöl
1 TL	Dijonsenf
1 Spritzer	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Parmesan
1 Blatt	Rucola

Für die Senfsauce

1 EL	Mayonnaise
1 TL	Dijonsenf

Zubereitung

1. Zunächst das Fleisch für das **Carpaccio vom Rind mit Senfsauce** fest in Klarsichtfolie wickeln, im Tiefkühlfach etwas anfrieren. Anschließend mit der Schneidmaschine oder einem sehr scharfen Messer in feine Scheiben schneiden.
2. Auf den Serviertellern Olivenöl und Senf dekorativ in Kreisform auftragen. Darüber etwas Zitronensaft träufeln, Pfeffer frisch darüber mahlen und salzen. Die Filetscheiben vorsichtig auf den Tellern platzieren.

3. In einer Schale die Senfsauce aus leichter Mayonnaise und Senf glatt anrühren. Die Sauce in ein Stanitzel aus Butterbrot- oder Backpapier mit kleiner Öffnung geben.
4. Das Carpaccio nach Belieben in Mustern (Kreisen, Wellen, Gittern) kreativ mit der Senfsauce dekorieren. Zusätzlich noch mit frisch gehobeltem Parmesan und Rucola garnieren.

Tipp

Zum Carpaccio vom Rind mit Senfsauce kann man zusätzliches geröstetes oder frisches Weißbrot reichen.