

Rindercarpaccio

Das Rindercarpaccio ist eine delikate Vorspeise aus der Italienischen Küche. Ein festliches Rezept das man unbedingt probieren sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

500 g	Rinderfilet
100 g	Pecorino (oder Parmesan)
75 g	Pinienkerne
	Olivenöl extra vergine
	Aceto Balsamico rosso
	Salz und Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für das **Rindercarpaccio** das Rinderfilet für etwa 45 Minuten im Gefrierfach anfrieren lassen. Danach in sehr dünne Scheiben schneiden.
2. Die Teller mit Olivenöl einreiben und die Filetscheiben auf die Teller anrichten. Mit Olivenöl und Balsamico Essig beträufeln und Pecorino Käse darüber hobeln.
3. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und über das Carpaccio streuen. Mit Pfeffer und Salz aus der Mühle würzen.

Tipp

Das Rindercarpaccio mit Basilikum Blätter und Cocktail Tomaten garnieren, dazu frisches Baguette reichen.