Rinderfilet-Carpaccio

Das Rinderfilet-Carpaccio ist eine köstliche feine Vorspeise aus Italien. Ein hervorragendes Rezept für einen besonderen Anlass.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

300 g	Rinderfilet
3 EL	Olivenöl
125 g	Grana Padano (Parmesan)
0.5 Bündel	Rucola
	Salz
	Pfeffer
1 Stk.	Zitrone (Saft davon)
1 Spritzer	Aceto Balsamico

Zubereitung

1. Für das **Rinderfilet-Carpaccio** zuerst das Filet in eine Frischhaltefolie wickeln und für 60 Min. in das Gefrierfach legen.

2. Den Rucola Salat waschen, trocken tupfen und zerpflücken.

3. Das angefrorene Fleisch vom Gefrierfach nehmen und mit einer Brotschneidemaschine oder Allesschneider in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Scheiben auf vier Teller anrichten. Mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Rucola darauf verteilen und den Parmesan Käse darüber hobeln. Abschließend mit einige Spritzer Balsamico Essig beträufeln.

Tipp

Als Beilage frisches Ciabatta Brot servieren.