Rindfleisch Carpaccio

Das Rindfleisch-Carpaccio mit Olivenöl und Parmesan ist eine delikate Vorspeise. Das Rezept gelingt in wenigen Minuten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

400 g	Rinderfilet
	Olivenöl extra vergine
1 Stk.	Zitrone
	Salz und Pfeffer
100 g	Rucola
100 g	Parmesan
1 Handvoll	Kapern

Zubereitung

1. Für das **Rindfleisch-Carpaccio** das Rinderfilet zuerst im Gefrierfach zirka 45 Minuten anfrieren lassen.

2. In der Zwischenzeit aus dem Saft einer Zitrone, Olivenöl extra vergine, Salz und Pfeffer eine Marinade zubereiten. Alles gut verrühren. Den Rucola waschen und trocken schütteln.

3. Das Fleisch vom Gefrierfach nehmen und mit der Brotschneidemaschine in dünne Scheiben schneiden. Auf einen Servierteller auslegen und mit der Marinade beträufeln. Zuletzt den Rucola, Kapern und den gehobelten Parmesan darüber verteilen.

Tipp

Zum Rindfleisch-Carpaccio, frisches Baguette, Weißbrot oder Ciabattabrot reichen.