

Rindsfiletcarpaccio mit Rucola

4-Personen

Zutaten:

- 1 - Bund Rucola,
die Hälfte fein geschnitten.
- 150 - gr Rindsfilet, vom Metzger in hauchdünne Scheiben schneiden lassen.
(Vorbestellen – oder selbst leicht angefroren mit Maschine schneiden)

Zutaten für die Marinade:

- 1 - TL Dijonsenf
- 1 - TL Rotweinessig
- 2 - TL Aceto Balsamico
- 4 - EL gutes Olivenoel
- 1 - EL Kapern, gehackt
- etwas - Pfeffer gemahlen

- etwas - Pfeffer aus der Mühle
- 50 - gr Parmesan am Stück

Zubereitung:

Filetscheiben auf Teller verteilen.

Alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren, den geschnittenen Rucola dazugeben. Über das Fleisch verteilen, zugedeckt cirka 30-Minuten marinieren.

Servieren: Parmesan in sehr dünne Scheiben hobeln, zusammen mit den restlichen Rucolablättern über das Fleisch verteilen.

Nach Belieben mit Pfeffer aus der Mühle würzen.