

Rindsfiletcarpaccio mit gebratenen Champignons

4-Personen

Zutaten:

- 300 - gr gut gelagertes Rindsfilet, vom Metzger in hauchdünne Scheiben schneiden lassen. (Vorbestellen – oder selbst leicht angefroren mit Maschine schneiden)
- 400 - gr Champignons, möglichst feste Pilze mit geschlossenen Hüten.
- 1 - Bund glattblättrige Petersilie
- 2 - EL Zitronensaft
- etwas - Salz
- etwas - schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 - dl gutes, kalt gepresstes Olivenoel
- 3-4 - EL Olivenoel zum Braten

Zubereitung:

Petersilienblätter von den Zweigen zupfen und fein hacken.

Champignons putzen, den Stiel etwas zurückschneiden, dann die Pilze in etwas 3mm dicke Scheiben schneiden.

Zitronensaft, Salz und Pfeffer aus der Mühle sowie das Olivenoel in eine kleine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen zu einer sämigen Sauce rühren.

Die gehackte Petersilie untermischen.

Das aufgeschnittene Fleisch auf 4-Teller auslegen. Die Zitronensauce am besten mit Hilfe eines Küchenpinsels auf dem Fleisch ausstreichen.

Serviert man das Carpaccio nicht sofort, mit Folie bedeckt bei Zimmertemperatur höchstens 30-Minuten stehen lassen.

Eine Bratpfanne leer stark erhitzen. Die Champignons hineingeben und etwa 1-Minute kräftig anbraten. Sie sollen beim Braten ein leicht knisterndes Geräusch machen.

Wichtig: Die Pilze wirklich sehr heiss braten, damit sie kein Wasser ziehen. Dann 3-4 Esslöffel Olivenoel beifügen und die Pilze kurz weiter braten.

Ziehen die Pilze irgendwann Wasser, dieses vollständig verdampfen lassen.

Die noch warmen Champignons über das Carpaccio verteilen und alles mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Sofort Servieren.

Tipp: Nach Belieben kann man das Carpaccio zusätzlich mit einigen möglichst dünn geschnittenen Parmesanspänen bestreuen.