



## *Rezeptkarte*

Rinder-Carpaccio  
mit Zitronen-Pfeffer,  
Streusel vom Harzer Handkäs  
und grüne Soße-Kräutersalat

# Rinder-Carpaccio mit Zitronen-Pfeffer, Streusel vom Harzer Handkäs und grüne Soße-Kräutersalat

## Zutaten (4 Personen):

300g Rinderfilet, 1 TL Zitronen-Pfeffer, 6 EL Olivenöl, 3 EL Balsamessig, 1 Stk. rote Zwiebeln, Meersalz, 200g Handkäse, 1 TL Kümmel, 1 TL Fleur de sal, 1 Pack grüne Soße Kräuter, 20 Stk. Kirschtomaten, Salz

## Zubereitung:

Das Rinderfilet parieren und in dünne Scheiben schneiden. Zwischen Folie mit einem Plättiereisen oder dem Messerrücken sehr flach klopfen. Das Fleisch auf dem Teller flach verteilen. Tipp: Den Finger mit etwas Olivenöl benetzen, sodass man das Fleisch besser auf dem Teller verteilen kann. Aus Olivenöl, Balsamessig und etwas Salz eine Vinaigrette herstellen. Das ausgelegte Fleisch dünn mit der Vinaigrette benetzen und leicht mit Zitronen-Pfeffer und Fleur de sal würzen. Den Handkäse in feine Würfel schneiden und mit etwas Olivenöl und Kümmel vermengen. Für den Salat die Kräuter nach Belieben sortieren, die rote Zwiebel in Spalten dazu geben und mit der restlichen Vinaigrette marinieren. Mit den gewaschenen Tomaten anrichten.