



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 Plattiereisen 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 benetzten 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.