

Rinder-Carpaccio

Zubereitung

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten. Cremé fraiche oder Sauerrahm leicht salzen. Blattsalate waschen, trocken schütteln. Eierschwammerl putzen, größere halbieren. Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Essig und 6 EL Öl, salzen und Pfeffern. Rinderfilet kalt abbrausen in möglichst dünne Scheiben schneiden, Scheiben zwischen Klarsichtfolie mit dem Handballen oder Fleischklopfer flach drücken. Teller mit dem Balsamico-Öl-Mix bepinseln.

Filetscheiben darauf auslegen und mit dem restlichen Balsamico-Öl-Mix bestreichen. 4 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und Pilze darin 3 - 4 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen vom Herd nehmen und mit 2 EL Cremé fraiche oder Sauerrahm vermengen. Schwammerlmischung nun auf dem Carpaccio verteilen. Salat auf dem Teller platzieren und mit etwas Salatmarinade beträufeln. Pinienkerne über dem Carpaccio verteilen und Kresse darüber streuen. Restliches Cremé fraiche dazu reichen und mit Baguette servieren.

Tipp: Rinderfilet ca. 1 Stunde vorher in Tiefkühler geben, damit es anfriert und dann lässt es sich hauchdünn schneiden.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Martha Zech.

Zutaten

- 40 g Pinienkerne geröstet
- 100 g Cremé fraiche oder Sauerrahm
- etwas Salz
- 80 g gemischter Blattsalat
- 100 g Eierschwammerl (Pfifferlinge)
- 4 - 6 ganze Steinpilze oder ersatzweise braune Champinons
- 2 EL weißer Balsamico-Essig
- 6 EL Bonaöl + 4 EL
- etwas Salz und Pfeffer
- 400 g Rinderfilet am Stück
- 1 Kästchen Kresse
- 1 - 2 Baguette – Brot