



CARPACCIO DI MANZO / RINDSFILET-CARPACCIO

ZUTATEN für 4 Personen

- 500 g Rindslungenbraten (Filet)
- 200 g Rucola
- 12 Stk. Cocktail-Paradeiser
- 200 g Parmesan (in dünnen Scheiben)
- 1 Stk. Zitrone
- 1 TL Dijon Senf
- Salz, Pfeffer
- 50 ml Olivenöl extra vergine

ZUBEREITUNG

- Rohen Rindslungenbraten in feine Scheiben schneiden. Frischhaltefolie auflegen, Rinds-Scheiben drauflegen und mit Frischhaltefolie zudecken; möglichst dünn klopfen.
- Cocktail-Paradeiser halbieren.
- Für die Marinade die Zitrone auspressen und den Saft mit Dijon Senf vermengen. Salz und Pfeffer nach Geschmack. Anschließend Olivenöl langsam einfließen lassen und dabei kräftig mixen.
- Fertige Marinade mit Rucola vermengen.

SERVIEREN

Rindslungenbraten-Scheiben vorsichtig auf den 4 Tellern auflegen, marinierten Rucola darauf verteilen und jeweils 6 Paradeiser-Hälften darüberstreuen. Die Parmesan-Scheiben zuletzt darübergerben.

ANMERKUNGEN

Gutes Gelingen und **Buon Appetito!**