



Tillman's Rezept-Tipp

Carpaccio vom Rind

Zubereitung: 4 Teller mit Balsamico beträufeln und mit einem Pinsel verteilen, so dass der gesamte Teller dünn bedeckt ist.

Die Pinienkerne anrösten und den Rucola waschen.

Die dünnen Rinderfilet-Scheiben, den Rucola und die Pinienkerne auf die Teller geben, und den Parmesan hauchdünn darüber hobeln. Jetzt mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer würzen, das Olivenöl darüber träufeln. Ich nehme auch noch etwas Balsamico dazu.

Tipp: Damit das Rinderfilet leichter in hauchdünne Scheiben geschnitten werden kann, friert man das Filet vorher etwas an. Dazu braucht man aber noch entweder ein sehr scharfes Messer, oder eine Aufschnittmaschine. Ansonsten kann man sich auch in der Art helfen, dass man die etwas dickeren Scheiben zwischen 2 Gefrierbeutel legt und mit einem Fleischklopfer oder einer Kasserolle vorsichtig flach klopft, oder das Filet beim Metzger aufschneiden lässt.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zutaten: 400 g Rinderfilet oder Roastbeef - hauchdünn geschnitten, 1 Pck. Rucola, 1 Stück Parmesan, 2 Zitrone(n) - den Saft, 100 g Pinienkerne, Balsamico Olivenöl, extra vergine Pfeffer, schwarz, Meersalz

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de