



Carpaccio

Man nehme für 4 Portionen:

250 g Rinderfilet
4 kleine rosa Champignons
80 g Parmesan
1 Zitrone
4 EL Olivenöl
etwas Fleur de Sel
schwarzen Pfeffer

- Filet in Folie wickeln und für eine Stunde in den Gefrierschrank legen
- Champignons in sehr dünne Scheiben schneiden, besser noch hobeln
- Parmesan hobeln
- Von der Zitrone die Schale abreiben, eine Hälfte der Zitrone auspressen
- Olivenöl mit etwas Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb mischen (Vorsicht, nicht zuviel)

Das Filet, wenn vorhanden mit einer Aufschnittmaschine, sonst mit einem sehr scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden und direkt auf Tellern anrichten. Mit wenig Fleur de Sel salzen und mit den Champignonscheiben dekorieren. Dann mit der Olivenöl-Zitronen-Mischung beträufeln, Parmesanscheibchen darauf verteilen und mit schwarzem Pfeffer pfeffern.