Rezept

Schnelles Carpaccio mit Rinderfilet

Ein Rezept von Schnelles Carpaccio mit Rinderfilet, am 28.04.2024

Zutaten

- **1** große Handvoll Wildkräuterblätter (z. B. Brennnessel, Portulak, Gundermann)
- **½ TL** Worcestersauce
- Pfeffer
- **2 EL** Kapern (nach Belieben)
- **½** Bio-Zitrone
- **3 EL** Olivenöl
- Salz
- **250 g** Rinderfilet (vom Metzger in hauchdünne Scheiben schneiden lassen oder selbst schneiden)
- **3 EL** Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die Wildkräuterblättchen falls nötig verlesen, waschen, mit einem Küchentuch oder mit Küchenpapier trocken tupfen.

2. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Aus Olivenöl, Zitronensaft und -schale sowie der Wor- cestersauce ein cremiges Dressing rühren. Das Dressing vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Rinderfiletscheiben auf großen Tellern leicht überlappend auslegen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Dressing über das Fleisch träufeln. Nach Belieben die Kapern, in jedem Fall aber die Pinienkerne, aufstreuen. Die Kräuter als Häufchen jeweils in die Mitte setzen.