

Rezept

Asia-Carpaccio mit Rinderfilet

Ein Rezept von Asia-Carpaccio mit Rinderfilet, am 19.04.2024

Zutaten

| | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| 300 g Rinderfilet | 4 schlanke Frühlingszwiebeln |
| 20 g Ingwer | 2 EL helle Sojasauce |
| 2 EL Limettensaft | 1 EL Ahornsirup |
| 2 EL Apfelsaft | 1 EL Sesamöl |
| Salz | schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen |
| 2 EL Sesamsamen | 1 Bund Koriandergrün |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Rinderfilet für etwa 1 Std. in das Tiefkühlgerät legen. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße fein hacken, das Grün in sehr feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Sojasauce, Limettensaft, Ahornsirup, Apfelsaft und Sesamöl mit Ingwer und Zwiebelweiß mischen.
2. Das Filet mit einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden, eventuell mit dem Messerrücken noch dünner drücken. Auf einer Platte anrichten, leicht salzen und pfeffern, mit der Sauce beträufeln. Zugedeckt mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
3. Den Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Koriander abbrausen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen.
4. Das Fleisch mit Sesam, Zwiebelgrün und Koriander bestreuen und sofort servieren.