

Rezept

Carpaccio mit Gebratenen Pfifferlingen

Ein Rezept von Carpaccio mit Gebratenen Pfifferlingen, am 17.04.2024

Zutaten

300 g Rinderfilet (Mittelstück)	1 Tomate (150 g)
60 g Schalotten	1 Knoblauchzehe
150 g kleine Pfifferlinge	8 EL Olivenöl extra vergine
3 EL Aceto balsamico	3 EL gehackte Petersilie
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
40 g Parmesan am Stück	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch fest in Klarsichtfolie wickeln und für etwa 4 Std. in das Tiefkühlfach legen. Tomate kurz überbrühen, häuten, vierteln, entkernen und in ½ cm große Stückchen schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln, Knoblauch schälen und durchpressen. Pfifferlinge putzen, eventuell kurz abrausen.
2. 5 EL Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Mit Aceto balsamico ablöschen, Tomatenwürfel und die Petersilie hinzufügen, kurz heiß werden lassen, vom Herd nehmen, salzen und pfeffern.
3. Das restliche Olivenöl erhitzen und die Pfifferlinge darin von allen Seiten goldbraun braten. Salzen und pfeffern und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Das Rinderfilet aus der Folie wickeln, auf der Aufschnittmaschine in 1-2 mm dünne Scheiben schneiden. Auf Tellern verteilen, die Pilze darauf verteilen und mit der Sauce beträufeln. Den Parmesan darüber hobeln.