

## Rezept

# Klassisches Carpaccio mit Rinderfilet

Ein Rezept von Klassisches Carpaccio mit Rinderfilet, am 15.12.2025

## Zutaten

**1 große Handvoll** Wildkräuterblättchen (z. B. Brennnessel, Portulak, Gundermann)

**1/2 TL** Worcestersauce  
schwarzer Pfeffer

**2 EL** Kapern (nach Belieben)

**1/2** Bio-Zitrone

**3 EL** kalt gepresstes 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, abbrausen und mit einem Küchentuch oder mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Den Saft der Zitrone auspressen.
3. Aus Olivenöl, Zitronensaft und -schale, der Worcestersauce, Salz und Pfeffer ein cremiges, nicht zu würziges Dressing rühren.
4. Anrichten: Die Rinderfiletscheiben auf vier 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.