

Rezept

Rinder-Carpaccio mit Champignonsalat und Pestonocke

Ein Rezept von Rinder-Carpaccio mit Champignonsalat und Pestonocke, am 29.03.2023

Zutaten

250 g Rinderfilet	1 EL Crème fraîche (gehäuft)
1 gehäufter EL saure Sahne	1 Spritzer Zitronensaft
Salz	schwarzer Pfeffer
4 TL Olivenöl	Meersalz (z.B. Fleur de Sel)

FÜR DAS PESTO:

3- 4 Stängel Basilikum	2 Stängel glatte Petersilie
30 g gehäutete Mandelstifte	10 g Pinienkerne
40 g Parmesan	50 ml Olivenöl

FÜR DEN SALAT:

100 g Champignons	100 g Staudensellerie
2 Stängel glatte Petersilie	2 EL Zitronensaft
2 Prisen Zucker	1 Prise getrocknete Chiliflocken
2 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Am Fleisch eventuell verbliebene Sehnen und Hautreste entfernen. Das Filet zuerst in Frischhaltefolie, dann in Alufolie wickeln. In Form bringen und die Enden zusammendrehen. Das Fleisch etwa 4 Std. tiefkühlen, bis es fest ist. So lässt es sich hauchdünn aufschneiden.
2. Die Crème fraîche mit saurer Sahne und Zitronensaft verrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für das Pesto Basilikum und Petersilie waschen, trocken schütteln und abzupfen. Mandeln und Pinienkerne in einem Pfännchen ohne Fett in etwa 2 Min. goldbraun rösten. Herausnehmen und auf Küchenpapier auskühlen lassen. Kräuter, geröstete Mandeln, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl mit dem Pürierstab fein mixen.
4. Für den Salat die Champignons mit einer Pilzbürste oder Küchenpapier abreiben. Die Enden abschneiden, die Pilze in kleine Stücke schneiden. Staudensellerie waschen, das Grün abzupfen und beiseitelegen, harte Fäden abziehen. Die Stangen fein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und grob hacken. Champignons, Sellerie und Petersilie mischen. Für das Dressing Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Chiliflocken verrühren. Das Olivenöl unterschlagen.

5. Zum Anrichten die Sauce auf vier Tellern verteilen. Das Filet auswickeln, mit einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden und auf dem Saucenspiegel auslegen. Mit je 1 TL Olivenöl beträufeln und mit Meersalz und Pfeffer würzen.
-
6. Salat und Dressing mischen und auf dem Carpaccio verteilen. Das Selleriegrün darüberzupfen. Vom Pesto Nocken abstecken und auf den Salat setzen. Mit Grissinistangen servieren.