

## Rezept

# Rindercarpaccio mit Kräuterseitlingen

Ein Rezept von Rindercarpaccio mit Kräuterseitlingen, am 10.06.2026

## Zutaten

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| <b>300-400 g</b> Kräuterseitling                                 | <b>5 EL</b> Olivenöl                |
| Salz   | Pfeffer                             |
| <b>200 ml</b> Aceto balsamico                                    | <b>2 EL</b> Zucker                  |
| <b>300 g</b> sehr frisches Rinderfilet (in hauchdünnen Scheiben) | <b>einige Spritzer</b> Zitronensaft |
| <b>40 g</b> Parmesan (am Stück)                                  | <b>200 g</b> Rucola                 |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

## Zubereitung

1. Die Kräuterseitlinge putzen, trocken abreiben und in grobe Stücke schneiden. In einer großen Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Pilze darin bei starker Hitze ca. 5 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.
2. In einem kleinen Topf den Essig mit dem Zucker bei mittlerer Hitze so lange einkochen lassen, bis die Flüssigkeit zur Hälfte verdampft ist. Den Topf vom Herd nehmen und das restliche Olivenöl unter die Balsamico-Reduktion rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Rinderfiletscheiben portionsweise auf Tellern oder auf einer großen Servierplatte leicht überlappend auslegen. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Grobe Stiele entfernen und die Rucolablätter nach Belieben klein schneiden oder zupfen. Den Rucola mit den gebratenen Pilzen auf dem Rindercarpaccio anrichten und mit der Balsamico-Reduktion beträufeln. Den Parmesan mit dem Sparschäler in groben Spänen darüberhobeln.