



## MEIN GENUSS



### Rinder Carpaccio



#### It's a match!

Match made in heaven! Unser Zitronenpfeffer verleiht dieser Vorspeise Pfiff und erfrischende Geschmacksnoten!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Vor Beginn der Zubereitung das Rinderfilet für ca. 45 Minuten in den Gefrierschrank legen. Darauf achten, dass das Rinderfilet lediglich angefroren und nicht vollständig gefroren ist. Die Teller, auf denen das Carpaccio später angerichtet wird in den Kühlschrank stellen. Das ist vor allem an heißen Tagen wichtig, da es sich bei dieser Vorspeise um rohes Fleisch handelt.
- 2 Zunächst den Rucola-Salat waschen und abtropfen lassen. Für das Dressing das **Olivenöl**, den **Balsamico-Essig**, den Zitronensaft, den **Zitronenpfeffer**, etwas **Salz** und einer Prise Zucker vermengen.
- 3 Nun das Rinderfilet mit einer Brotmaschine oder einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden. Nach Bedarf können die Filetscheiben zwischen einer Frischhaltefolie mit dem Boden eines Topfes plattgedrückt werden. Die dünnen Rinderfiletscheiben großzügig mit dem Dressing bepinseln und flächig auf den gekühlten Tellern aus dem Kühlschrank anrichten.
- 4 Das Rinder-Carpaccio jeweils mit einer kleinen Portion Rucola garnieren. Das Dressing, den gehobelten Parmesan sowie einige Pinienkernen auf der Vorspeise verteilen - *Buon Appetito!*

### Zutaten

250 g Rinderfilet  
50 ml Balsamico  
2 EL Olivenöl  
100 g Rucola  
50 g geriebener Parmesan  
1 TL Zitronensaft  
1 TL Zitronenpfeffer  
Pinienkerne  
Salz  
Zucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.05.2025.