



Rindercarpaccio in Senf-Sahnedressing

Zutaten:

480 g Rinderfilet am Stück
100 g Parmesan am Stück
1 Schale Kresse
Filets von 2 abgezogenen und entkernten Tomaten

Dressing

1 geschälte Knoblauchzehe
4 EL scharfer Senf
1 Eigelb
8 cl flüssige Sahne
2 EL Zitronensaft
1 EL Olivenöl nativ
Salz, weißer Pfeffer
Balsamicocreame

Zubereitung:

Rinderfilet in Klarsichtfolie einwickeln und ca. 2 – 3 Stunden im Tiefkühler anfrosten. Knoblauchzehe leicht andrücken, eine Glasschüssel damit ausreiben. Eigelb und Sahne in der Schüssel gut verrühren, Öl mit unterziehen, Senf und Zitronensaft einrühren, mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

Rinderfilet auswickeln, mit einem scharfen Messer oder besser mit der Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden, auf flache Teller überlappend auflegen, mit Dressing gut beträufeln, Parmesanspäne darüber hobeln, mit Tomatenfilets, Balsamicocreame und abgeschnittener Kresse garnieren.

Dieses Gericht ist glutenfrei.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten