

▪ **Die Küchen Schlacht – Menü am 26. März 2019** ▪
Vorspeise mit Alfons Schuhbeck



Margret Lindenau

Carpaccio mit Parmesantaler und Pflücksalat

Zutaten für zwei Personen

- Für das Carpaccio:** Rinderfilet in 1 cm dünne Scheiben schneiden.
 300 g Rinderfilet Klarsichtfolie mit etwas Olivenöl bepinseln, die Fleischscheibe zwischen die Folien legen und flach klopfen.
 1 unbehandelte Limette Teller mit etwas Olivenöl bepinseln und etwas Pfeffer darüber streuen.
 100 ml Crème fraîche Das Fleisch von innen nach außen fächerartig darauf drapieren.
 5 EL Sahne Limette waschen und trocknen. Schale abreiben und anschließend
 1 Prise Zucker halbieren und den Saft auspressen. Crème fraîche mit Saft und Schale
 1 Prise Cayennepfeffer vermengen und Sahne, Cayennepfeffer und Zucker dazugeben. Zutaten
 4 EL Olivenöl vermengen und in einen Spritzbeutel füllen. Carpaccio damit verzieren
 Salz, aus der Mühle und zum Schluss mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle würzen.
- Für den Parmesantaler:** Parmesan reiben und mit dem Paniermehl mischen und in einer Pfanne
 100 g Parmesan ohne Fett erwärmen, bis er zerläuft. Anschließend aus der Pfanne
 1 EL Paniermehl nehmen und erkalten lassen.
- Für den Pflücksalat:** Feldsalat, Friséesalat und Babyspinat gründlich waschen und trocken
 100 g Feldsalat schleudern.
 100 g Babyspinat Aus 2 Esslöffeln Olivenöl, Essig und Zucker ein Dressing anrühren. Mit
 100 g Friséesalat dem Salat vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
 6 EL Weißweinessig Baguette in einer Pfanne mit dem restlichen Olivenöl anbräunen.
 4 EL Olivenöl Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und klein hacken und auf das
 1 Prise Zucker Baguette geben.
 2 Scheiben Baguette
 2 Zweige Rosmarin
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.