

Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Parmesan

Zutaten für 4 Personen:

400 g Rinderfilet oder Roasbeef, in sehr dünne Scheiben geschnitten *)

1 Schale Ruccola-Salat

1 Stück Parmesan

2 Zitronen, ausgepresst

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Meersalz

Olivenöl, extra vergine

Ciabatta

*) Damit das Rinderfilet leichter in hauchdünne Scheiben geschnitten werden kann, friert man das Filet vorher etwas an. Dazu braucht man aber noch entweder ein sehr scharfes Messer, oder eine Aufschnittmaschine. Ansonsten kann man sich auch in der Art helfen, dass man die etwas dickeren Scheiben zwischen 2 Gefrierbeutel legt und mit einem Fleischklopfer oder einer Casserole vorsichtig flach klopft.

Zubereitung

4 Teller mit Öl beträufeln und den Salat waschen.

Die dünnen Rinderfilet-Scheiben auf die eingeeölten Teller geben und mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer würzen. Den Parmesan drüberhobeln und zum Schluss mit Ruccola garnieren (am besten beträufelt man den Salat auch mit Öl und Zitrone und würzt mit Salz und Pfeffer).

Mit dem Ciabatta anrichten.