

Carpaccio vom Ochsen- oder Rinderfilet mit Artischockendressing

Zutaten für 4 Personen

200 gr Ochsen- oder Rinderfilet, zugeputzt

Für das Artischockendressing

4 Artischocken

1 Zitrone

80 gr reifen Pecorino

1 Tomate

10 Petersilienblätter

0.5 dl bestes Olivenöl

Für das restliche Gericht

1 Bund Rucola

1 kleiner Radicchio Veronese

1 kleinen Kopf Friseesalat

eine Zitrone

bestes Olivenöl



Vorbereitung

Für das Carpaccio

1. Das Ochsen- oder Rinderfilet in 20 kleine Würfel schneiden. Eine entsprechend lange Klarsichtfolie auf einem Tisch auslegen und die Würfel darauf verteilen. Mit Klarsichtfolie zudecken und mit einem Fleischklopper flachklopfen, sodass dünne Scheiben entstehen.

Für das Artischockendressing

2. Die Artischocken putzen und in kleine Würfel schneiden und sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln und vermengen damit die Artischocken nicht schwarz werden.
3. Den Pecorino in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Tomaten vierteln, mit einem Messer die Kerne herausnehmen und die Tomatenfilets in Würfel schneiden. Zum Pecorino geben. Die Petersilienblätter fein schneiden und zusammen mit dem Olivenöl ebenso dazu geben. Leicht salzen und pfeffern. Gut verrühren und bereitstellen.

Für das restliche Gericht

4. Die Salate putzen, fein zupfen und waschen.



HANNAH & ELIA

fine cooking great events

Zubereitung & Fertigstellung

5. Die Salate mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zitronensaft und Olivenöl anmachen und auf die flachen Teller verteilen. Von den Carpaccioscheiben die obere Folie wegziehen, den Carpaccio salzen und pfeffern und über die Salate verteilen. Das Artischockendressing darüber geben und servieren.

Tipps & Tricks

Wenn sie das Ochsen- oder Rinderfilet geklopft haben, können sie es samt Klarsichtfolie in den Tiefkühler geben und etwa eine Stunde vor Gebrauch herausnehmen. So behält das Filet ganz sicher seine schöne rote Farbe. Als Alternative zu dieser eher aufwendigen Prozedur, können sie das Filet am Stück in Klarsichtfolie fest einrollen und in den Tiefkühler legen. Etwa 2 Stunden vor Gebrauch herausnehmen und dann mit der Aufschnittmaschine Scheiben schneiden die sie direkt auf den Salat legen können.

