

Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Tomaten-Crostini

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:

1 Rinderfilet à 250 g 4 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für den Rucola-Salat:

100 g Rucola 75 g Parmesan 1 Zitrone
50 g Champignons 30 ml alter Balsamico 1 EL Butter
4 EL Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Crostini:

8 Scheiben Baguette 2 Knoblauchzehen 10 Cherrytomaten
50 g Rucola 50 g Parmesan am Stück 1 TL alter Balsamico
1 Spritzer Zitronensaft 1 Zweig Rosmarin 5 Zweige Thymian
1 Zweig glatte Petersilie 6 EL Olivenöl Meersalz, Pfeffer

Für das Carpaccio:

Das Rinderfilet etwa 15 Minuten im Eisfach sehr kalt abkühlen. Mit einer Aufschnittmaschine vom Filet hauchdünne Scheiben schneiden. Die Scheiben fächerförmig auf einen Teller mit Olivenöl geben. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Rucola-Salat:

Den Rucola abrausen, trockenschleudern und verlesen. Den Parmesan auf einem Hobel in dünne Plättchen hobeln. Von der Zitrone wenig Schale reiben, halbieren und auspressen. Aus Zitronensaft und -abrieb, Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer einer cremige Vinaigrette anrühren. Die Champignons mit einer Pilzbürste reinigen und halbieren. Die Pilze auf der Schnittfläche in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rucola auf dem Carpaccio drapieren, mit der Vinaigrette beträufeln und mit einigen Pilzen und Parmesan bestreuen.

Für die Crostini:

In einer großen Pfanne 3 EL Olivenöl erhitzen, die Baguettescheiben mit Knoblauch und 4 Thymianzweigen darin auf beiden Seiten goldbraun rösten. Die Brote aus der Pfanne nehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Das übrige Olivenöl mit dem Essig und dem Zitronensaft zu einer Marinade verrühren. Rosmarin, Thymian und Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit kleingeschnittenen Tomaten untermischen und die Marinade mit Meersalz und Pfeffer würzen. Den Rucola waschen, trockenschleudern und verlesen. Die Rucolablätter mit der Marinade beträufeln und auf den Baguettescheiben verteilen. Den Parmesan mit dem Sparschäler in groben Spänen über die Crostini hobeln.

Das Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Tomaten-Crostini auf Tellern anrichten, mit einer Zitronenspalte garnieren und servieren.

Maximilian Arland am 19. Dezember 2017