

# Carpaccio Harrys Bar

## **Für zwei Personen**

### **Für das Carpaccio:**

250 g Rinderfilet      Olivenöl      Salz  
weißer Pfeffer

### **Für die Mayonnaise:**

1 Zitrone, Saft      1 Ei      3 EL Sauerrahm  
1 EL Dijonsenf      2 TL Worcestershiresauce      150 ml Traubenkernöl  
Salz      weißer Pfeffer

### **Für die Garnitur:**

2 Bund Rucola      3-4 Kirschtomaten      1 Limette, Filets  
Balsamicoessig

### **Für das Carpaccio:**

Die Tellermitte mit Olivenöl dünn einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das kalte Fleisch in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden. Zwischen Frischhaltefolie leicht plattieren und auf dem Teller anrichten. Die Oberfläche mit Olivenöl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für die Mayonnaise:**

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb, Senf und einen Esslöffel Zitronensaft verrühren. Unter ständigem Rühren das Öl in einem dünnen Strahl zugießen, sodass sich eine Emulsion bildet. Sauerrahm unterrühren und mit Worcestersauce, Salz, Pfeffer und nochmals Zitronensaft abschmecken.

### **Für die Garnitur:**

Rucola waschen und trockenschleudern. Einmal durch etwas Balsamicoessig ziehen. Kirschtomaten halbieren. Limette von der Schale befreien und die Filets ausschneiden. Carpaccio mit Mayonnaise, Rucola, halbierten Tomaten und Limettenfilets garnieren.

Nelson Müller am 17. Oktober 2024