

Carpaccio vom Rind

Für vier Personen:

200-300 g Rindsfilet	Meersalz	Pfeffer
gereifter Balsamico	1 Stück Parmesan	Chili-Öl
Kräuter und Blüten	Dill-Vinaigrette	300 g frischer Dill
200 ml weisser Balsamicoessig	200 ml Ochsenchwanzessenz	40 g Zucker
200 ml Sonnenblumenöl	Salz	

Vinaigrette:

Dill, Essig, Salz, Zucker und die kalte Ochsenchwanzessenz zusammen mixen.
Sonnenblumenöl im Strahl einlaufen lassen, damit sich das Ganze verbinden kann.
Rindsfilet in 50g-Scheiben schneiden, zwischen zwei Folien legen, hauchdünn plattieren.

Anrichten:

Das plattierte Fleisch flach auf Teller geben, Dill-Vinaigrette darauf verteilen.
Mit Meersalz, Pfeffer und Balsamico würzen.
Den Käse in dünne Streifen hobeln und auf dem Carpaccio verteilen.
Mit Kräutern und Blüten garnieren und je nach Geschmack mit Chili-Öl würzen.

Andreas Caminada am 22. August 2024