

## Carpaccio vom Rind

Eine wunderbare Vorspeise! Nicht nur beim Italiener, nein, auch für zu Hause!



### Zubereitung

**1** Das Fleisch in Alu- oder Plastikfolie einwickeln und für ca. zwei bis drei Stunden einfrieren. Das Fleisch herausholen, die Folie entfernen und im halbgefrorenen Zustand mit der Scheidemaschine, einem elektrischen Messer oder einem scharfen normalen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden, was aufgrund des gefrorenen Zustandes kein großes Problem darstellen dürfte. Das Carpaccio wird fächerartig auf dem Teller angerichtet und mit frischem Pfeffer und etwas Salz bestreut. Ggf. nun die gewaschenen und entstielteten Rucolablätter darauf verteilen. Etwas Zitronensaft und anschließend Olivenöl darüber träufeln.

Kurz vor dem Servieren Parmesan darüber hobeln oder raspeln und das Zitronenstück dekorativ auf dem Tellerrand platzieren. Dazu ein frisches Baguettstück reichen.

### Zutaten

- 300 g Rinderfilet oder -hüfte (am Stück)
- etw. Salz etw.
- frisch gemahlener Pfeffer
- etw. Zitronensaft
- ¼ Zitrone
- etw. Olivenöl
- etw. Parmesan geraspelt
- ggf. einige Blätter Rucolasalat

**Guten Appetit!**