

Rindercarpaccio: Leckerer Carpaccio vom Rind mit Pilzen

Kategorie Vorspeisen, **Portionen** 4, **Vorbereitung** 15 Minuten

Entdecken Sie ein köstliches Rindercarpaccio Rezept mit zarten Rinderfilet-Scheiben, begleitet von frischem Rucola und delikaten Steinpilzen – ein perfekter Start in Ihr italienisches Menü! Unser Carpaccio vom Rind mit knusprigen Pinienkernen und herzhaftem Parmesan ist eine raffinierte Vorspeise, die Ihre Gäste begeistern wird. Ein tolles Rezept für Liebhaber von feinem Rindfleisch!



Zutaten

- 400 g Rinderfilet
- Balsamico Crema (z. B. Wajos Nocciolo Crema)
- 300g Steinpilze – geputzt und in Scheiben geschnitten (alternativ: getrocknete Steinpilze oder Mischpilze)
- Natives Olivenöl extra
- 1 Knoblauchzehe – geschält
- 2 – 3 Rosmarinzweige
- 100 g Pinienkerne
- 2 Bund Rucola
- 200 g Parmesan – am Stück
- Meersalz
- Pfeffer – schwarz
- Saft von 2 Zitronen
- Wajos Trüffel-Chili Sauce
- Gesalzene Pommes frites aus dem Ofen

Zubereitung / Anleitung

1. Für das Carpaccio das Rinderfilet am Stück anfrieren, dann in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Balsamico Crema auf vier Teller träufeln, sodass diese damit bedeckt sind.
2. Nun die Steinpilze in etwas Olivenöl mit gepresstem Knoblauch und den Rosmarinzweigen in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis die Pilze leicht gebräunt sind.
3. Währenddessen die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl rösten, bis sie goldbraun sind. Dann den Rucola waschen und in ca. 3 cm lange Stiele schneiden. Die dünnen Rinderfiletscheiben, den Rucola, die Pilze sowie die Pinienkerne auf die Teller geben und den Parmesan hauchdünn darüberhobeln. Jetzt mit Salz und Pfeffer würzen, den Zitronensaft sowie die Wajos Trüffel-Chili Sauce darübergeben und optional ein wenig Olivenöl darüberträufeln.
4. Unmittelbar nach dem Anrichten mit klassischen gesalzenen Ofen-Pommes-frites servieren.