

Carpaccio mit Rucola



(c) Margit Gietler/ mng-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 Lungenbraten, fein säuberlich zugeputzt

4 EL Olivenöl

Zitronensaft oder alter Balsamicoessig

80 g Parmesan

Rucola, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG DES CARPACCIO

Rinderfilet mit scharfem Messer in sehr dünne Scheiben schneiden und mit Folie und Plattireisen vorsichtig hauchdünn klopfen. Oder als zweite Möglichkeit in Folie rollen, frosten und mittels Schneidemaschine gefroren hauchdünn auf Teller aufschneiden.

Das rohe Fleisch mit frisch gemahlenem Pfeffer und Meersalz würzen, mit Rucola, Olivenöl, Zitronensaft und Parmesan vollenden.



Wir wünschen
guten Appetit!

