

Carpaccio mit Rucola



Zutaten

150g Rinderfilet
1kl. Zwiebel
¼ Apfel, sauer
2-3 Streifen Staudensellerie
1 Bund Rucola
Salz und Pfeffer
Olivenöl
Aceto Balsamico

Das Rindfleisch hauchdünn schneiden und auf großen Tellern ausbreiten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit ein wenig Olivenöl beträufeln. Zwiebel, Sellerie und Apfel ebenfalls hauchdünn schneiden und über dem Fleisch verteilen. Eine Prise Zucker darüber streuen, dann das Ganze mit dem Rucola bedecken. Zum Schluss mit Aceto Balsamico und Olivenöl nochmals beträufeln. Vor dem Verzehr einige Minuten ziehen lassen. Dazu Weißbrot reichen.

Tipp: Stellen Sie das Fleisch vorher kurz ins Tiefkühlfach. Wenn es angefroren ist, lässt es sich besser hauchdünn schneiden.