

# GEFÜLLTES CARPACCIO MIT SPARGEL VINAIGRETTE



→  
EIN  
SOMMERHIT  
UND  
PATY-  
HIGHLIGHT

## ZUTATEN FÜR 4

200g Rinderfilet  
ein Bund Rucola  
einen Bund weißen Spargel  
30g Parmesan  
Trüffelöl  
Meersalz  
schwarzer Pfeffer

## SPARGEL VINAIGRETTE

eine Zucchini  
eine Karotte  
eine gelbe Rübe  
1/2 Sellerie  
gekochter Spargel  
Essig  
Olivenöl





Das Fleisch auspacken und mit einem Papiertuch trockentupfen.



Das Rindfleisch so einschneiden, dass ein Rechteck entsteht, welches man gut belegen kann.



Das Fleisch auf eine Folie legen, mit deren Hilfe man das Fleisch dann gut zusammenrollen kann.



Nach Belieben mit Trüffelöl beträufeln und mit Rucola belegen.



Großzügig mit Parmesan bestreuen.



Das Fleisch stramm mit der Folie zu „einem Zuckerl“ zusammenrollen und für mindestens 4 Stunden in den Tiefkühler geben.



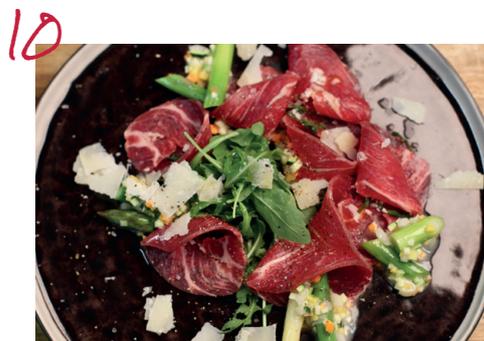
Für das Spargel Vinaigrette alle Zutaten in feine Würfel schneiden und vermengen. Den gekochten Spargel in ca 2m große Stücke schneiden.



Für die Sauce 1/3 Essig, 2/3 Wasser mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem dem Stabmixer aufmixen, mit 3/3 Öl montieren und unter das Gemüse mischen.



Das Carpaccio tiefgekühlt aus der Folie auspacken und in möglichst dünne Scheiben schneiden, drappieren und anrichten.



Das Vinaigrette und das Carpaccio ergeben eine einzigartige Geschmackskomposition! Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen, et

## TIPP

Beim Einwickeln sollte man unbedingt darauf achten, dass die Folie groß genug ist, um das ganze Fleisch einzufangen. Außerdem sollte sie gut halten, damit sie nicht einreißt. Je fester man das Fleisch einrollt, desto schöner wird das Endergebnis!