



ANGEGRILLTES CARPACCIO



MIT DIESEM
STARTER
WERDEN SIE
ZUM STAR!

ZUTATEN

- Filetsteaks oder Centercut im Ganzen
- Baguette
- Parmesan
- Rucola
- Olio di oliva (fruchtig-aromatisch)
- Peperoncino (Chili)
- Knoblauch
- eine unbehandelte Zitrone





Die Steaks mit einem Küchenpapier trocken-tupfen und noch tiefgekühlt verwenden (dadurch bleibt das Fleisch innen roh, und das Dünnschneiden ist erheblich einfacher).



Für das Pesto den Knoblauch fein schneiden und mit dem Saft und den Zesten einer unbehandelten Zitrone verrühren.



Getrockneten Peperoncino und einen anständigen Schuss Olio di oliva begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Mit klein geschnittenem Rucola und mit Parmesanstücken zu einem festen Pesto verrühren und kurz durchziehen lassen.



Ein gut gebackenes Baguette in gleich dicke Scheiben schneiden und mit Olio di oliva beträufeln.



Die Baguette-Stücke von beiden Seiten kurz und scharf angrillen oder toasten. Dann zum Abkühlen beiseitestellen.



Das gefrorene Filet bei größtmöglicher Hitze von beiden Seiten eine Minute anbraten (das Fleisch soll roh bleiben).



Die Steaks vom Grill nehmen und mit Salz, Pfeffer und Olio di oliva würzen.



Das Fleisch in hauchdünne Streifen schneiden – nach dem Schneiden taut der noch gefrorene Kern sofort auf.



Das Pesto auf den lauwarmen Broten verteilen – das Olio di oliva wird förmlich aufgesogen.



Das angegrillte, dünn geschnittene Filet (Carpaccio) auf den Broten verteilen.



Alles mit Parmesan bestreuen und mit Olio di oliva beträufeln.