



Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan

Balsamico-Essig mit dem Zucker auf die Hälfte einkochen. Dann das Olivenöl mit der Balsamico-Reduktion mischen. Je 1 EL Balsamico-Reduktion auf den Tellern tropfenweise verteilen, anschließend darauf die hauchdünnen Rinderfiletscheiben legen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und der restlichen Balsamico-Reduktion würzen. Rucola und Parmesanspäne darüber verteilen.

Eine pikantere Note wird dem Gericht durch etwas Gartenkresse verliehen und geröstete Pinienkerne runden es ab.

Zutaten für 5 Portion:

- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 0,2 l Balsamico
- 1 EL Zucker
- 600 g Rind Filet mager (ma)
- 150 g Rucola
- 20 g Pinienkerne
- 100 g Parmesan
- Kresse (Gartenkresse)

Zubereitungszeit: nicht angegeben
Schwierigkeitsgrad: mittel
kJ/kcal p.P.: keine Angabe

Rezept von: dpd

[Werbung entfernen](#)