

Rindercarpaccio

Edel. Minimalistisch. Intensiv. Rindercarpaccio ist eine klassische italienische Vorspeise und besteht aus hauchdünn aufgeschnittenem rohem Rindfleisch. Für einen besonders feinen Geschmack eignet sich ein Stück Fleisch aus der Lende. Ursprünglich wurde Carpaccio mit einer Mayonnaise-Sauce serviert. Heute hingegen wird es meist mit Olivenöl, Rucola und Parmesan serviert.



Rindercarpaccio | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Personen): 200 Gramm Rinderfilet aus der Lende | 4
Esslöffel Olivenöl | 125 Gramm Rucola | 40 Gramm Parmesan |
Grobes Salz | Pfeffer | 1 halbe Zitrone



Rindercarpaccio | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (15 Minuten): 1. Rucola gründlich waschen und trocken schleudern. 2. Rindercarpaccio mit einem sehr scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. 3. Fleischscheibchen platt klopfen, damit sie extra dünn werden. 4. Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Zitrone anrichten. 5. Olivenöl, Salz und Pfeffer entweder direkt über das Carpaccio geben oder separat reichen.

Dazu passt hervorragend: [Röstbrot](#)! Probiere auch Vorspeisen wie [Vitello Tonnato](#) und [warmer Birnensalat](#) probieren! Jetzt noch mehr [Fleischgerichte](#) und weitere [italienische Gerichte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 380 Kalorien | 28,5 Gramm Fett | 0,3 Gramm Kohlenhydrate | 30,8 Gramm Eiweiß