

Carpaccio vom Rind mit grobem Pfeffer und aufgemixter Mayonnaise



Zutaten für eine Platte:

ein Stück Rinderfilet (nicht zu dick nehmen, es kann dann leichter geschnitten werden)
4 Zitronen
Pfeffer aus der Mühle, gröber geschrotet
Rucola (optional)
Parmesan am Stück (optional)
aufgemixte Mayonnaise:
1 ganzes Ei
1 TL mittelscharfer Senf oder Dijon-Senf
100 ml Sonnenblumenöl
Saft von 1/2 Zitrone
1/2 TL Estragonessig, ersatzweise Weißweinessig
1 Prise Zucker
1 Msp Salz
1/2 TL Cayennepfeffer
3 EL süße Sahne
1 EL geschlagene Sahne

1. Rinderfilet 24 Stunden vorher in die Tiefkühlung geben. Es muss immer sehr gut in Gefrierbeutel eingewickelt sein. Folie glatt streichen.
2. Feine Scheiben von dem mit der Maschine geschnittenen gefrorenen Rinderfilet auf der Platte verteilen. Mit Klarsichtfolie bedecken, sofort wieder in den Kühlschrank geben.
3. Erst ca. 15 min vor Buffeteröffnung aus der Kühlung nehmen, mit Zitrone beträufeln und mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Mayonnaise in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke wegschneiden und das Carpaccio wie mit einer

Spritztüle rautenförmig verzieren. Alternativ das Carpaccio mit Olivenöl beträufeln und die Mayonnaise zusätzlich optional in Schälchen anbieten. Am Rande mit gehacktem Rucola und Parmesanflockchen garnieren, die Garnitur mit Zitronensaft, Pfeffer und etwas Olivenöl beträufeln.

Aufgemixte Mayonnaise:

1. Alle Zutaten außer der geschlagenen Sahne in einen hohen Mixbecher aus Kunststoff geben und mit dem Schneidestab schaumig aufschlagen.
2. Sahne schlagen und einen EL davon vorsichtig unterheben.

Hinweise:

Aufschnittmaschine nachher sorgfältig säubern. Die ersten Scheiben nur nach dem ersten Einfrieren verwenden. Einmal angetaute Teile stets vor dem zweiten Aufschneiden großzügig wegschneiden.

Die Mayonnaise muss immer frisch gemacht werden, sie hält sich nicht.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 24 h, Partygerichte, kaltes Buffet, Fleisch, Rind, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 19.01.2023