AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	Italien

CARNE CRUDA



KURZ VORGESTELLT

Es gibt im Piemont kaum eine Trattoria, welche nicht ein Kalbstatar als Vorspeise serviert. Dafür wird das kräftige Fleisch des «Vitello della Coscia» von Hand geschnitten. Als Ersatz wählt man mageres Fleisch vom jungen Rind.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

400 g	Rind, Huft oder Filet	3 EL	Olivenöl
2 Pr	Fleur de sel	0.5 Zehe	Knoblauch
		2 EL	Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch mit einem scharfen Messer von Hand fein schneiden.
2. Mit der durchgepressten Knoblauchzehe, dem Olivenöl und feinstem Fleur de sel würzen. Damit das Fleisch seine rötliche Farbe nicht verliert, den Zitronensaft erst unmittelbar vor dem Servieren untermischen. Mit grobkörnigem Salz bestreuen.

TIPP: Puristen würzen nur mit Olivenöl, Pfeffer und Salz.

Rezept: Rudolf Trefzer. I Sapori del Piemonte. AT-Verlag 2005 - Foto: compactcook.com