AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	Sommer	Italien

RINDS-CARPACCIO



KURZ VORGESTELLT

Seit 1950 wird das Gericht in der venezianischen Harry's Bar serviert. Der Stammgast Maler Vittore Carpaccio verwendete oft ein Rot, dem rohen Rindfleisch ähnlich. Darum werden heute Rezepte mit roh und dünn geschnittenen Lebensmitteln 'Carpaccio' genannt. (+2 Std. kühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Rindsfilet	1.5 dl	Olivenöl
1 TL	Zitronensaft	1.5 TL	Worcestershiresauce
2	Ei	20 g	Parmesan, gehobelter
1 TL	Senf		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Das gekühlte Fleisch mit einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden und auf den Teller verteilen. Fein salzen und 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
2. Zutaten für die Sauce in engen Massbecher geben. Das Ei 2 Std. vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Es muss wie die anderen Zutaten Zimmertemperatur haben. Den Stabmixer in den Massbecher stellen, starten und langsam hochziehen. Die *Schnelle Mayonnaise* ist fertig.
3. Rindfleisch mit Mayonnaise garnieren, verteilen und mit Rucola und geraspeltem Parmesan garnieren.

TIPP: Leicht kühl, aber nie kalt servieren.

Rezept: Arrigo Cipriani. Harry's Bar Kochbuch. Rolf Heyne 2001 - Foto: compactcook.com