

Rindsfiletcarpaccio.....nach unserem Kochfreund Köbi

Zutaten (10 Personen)

- 700 g Rindsfilet vom Mittelstück
- 300 g frische Champignons
- Olivenöl
- 2 Stk. Frühlingszwiebel
- 6 EL Balsamico-Essig
- Schnittlauch
- Fleur de sel
- Pfeffer aus der Mühle

Rindsfilet fest in Klarsichtfolie einrollen und für ca. 4 Std. im Tiefkühlfach anfrieren lassen.

Klarsichtfolie entfernen und mit einem scharfen Messer oder Hampis Aufschnittmaschine in 2 mm dünne Scheiben schneiden und schön auf flache Teller anrichten.

Champignons in dünne Scheiben schneiden, in etwas Olivenöl beidseitig kurz anbraten und auf Küchenpapier auskühlen lassen.

Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden und zusammen mit den Champignons über das Fleisch geben.

Das Carpaccio mit fleur de sel und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Mit dem Olivenöl und Balsamico-Essig beträufeln. ..und schon fertig!