



## Carpaccio vom Rinderfilet

Zutaten (für 6 Personen):

600g	Rinderfilet
	Salz
12 EL	Olivenöl
100 g	Parmesan
	Rucola-Blätter oder Basilikum
2	Bio-Zitrone
	schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Rinderfilet mit einem scharfen Fleischmesser in dünne Scheiben schneiden.

Scheibe um Scheibe zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel mit den Handflächen oder einem Fleischklopfer sanft flach streichen.

Die Teller mit Olivenöl bestreichen.

Fleisch auf Tellern auslegen.

Mit Salz würzen und mit Öl beträufeln.

oder: 4 EL Zitronensaft, 4 Prisen Salz und

8 EL Olivenöl verrühren und darüber träufeln.

Parmesan direkt darüber hobeln,

Rucola darüber streuen.

Zitrone in Schnitze schneiden und dazulegen.

Das Fleisch nach Belieben mit Pfeffer bestreuen.