

Carpaccio

4 Portionen:

400 g Styria Beef Filet
150 ml Olivenöl
8 schwarze Oliven
1 Zitrone
Saft einer Zitrone

Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Rucola
Parmesan, gehobelt



Rindfleisch in sehr dünne Scheiben schneiden und zwischen zwei Folien dünn klopfen. Rucola gut waschen. Zitronen mit einem scharfen Messer schälen und in dünne Spalten schneiden.

Oliven entkernen und ebenfalls in dünne Spalten schneiden.

Olivenöl mit Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rindsfiletscheiben flach auf einen Teller legen, mit der Olivenöl-Zitronensauce einstreichen, und mit Zitronen- und Olivenspalten belegen.

Zum Schluss Rucolablätter und Parmesan-Splitter darüber streuen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und genussvolle Momente.