

CARPACCIO

(Marinierte rohe Rinderlende)

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	250 g	Rinderlende	Hauchfein schneiden und auf vier Portionsteller verteilen.
2	Mit je 1 EL	Olivenöl	Bestreichen.
3	200 g	Steinpilze	Putzen, halbieren, in feine Scheiben schneiden und gleichmäßig über das Fleisch legen.
4	80 g	Parmesan am Stück	Grob hobeln und ebenfalls gleichmäßig verteilen.
5	1	Zitrone	Halbieren und auspressen.
6	1 EL	Zitronensaft	In eine Schüssel geben.
7	½ TL	Salz	Zufügen und solange durchrühren, bis sich die Kristalle aufgelöst haben.
8	Einige Prisen	Pfeffer	Zusammen mit
9	3 EL	Olivenöl	Zufügen, durchrühren und gleichmäßig über die Mitte der Teller gießen. Das Carpaccio mindestens 1 Stunde marinieren lassen.
10	Einige	Basilikumblätter	Dekorativ auf jedem Teller vor dem Servieren verteilen.

TIPP. Es empfiehlt sich nochmals die gleiche Sauce zum nachwürzen am Tisch bereitzuhalten.