

RINDERCARPACCIO MEETS BÜFFELMOZZARELLA

RINDERCARPACCIO MEETS BÜFFELMOZZARELLA

Inspiration kommt auf verschiedenen Wegen – mal ein Blog, mal ein Kochbuch und mal geht man einfach an irgendeiner Ecke an irgendeinem italienischen Restaurant vorbei und überfliegt im Vorbeigehen die Tagestafel. Carpaccio vom Rind, Oliven, Mozzarella – das klingt gut, daraus wird (m)ein Abendessen.

So ein bunt gemischter Teller eignet sich wunderbar für ein Date, ein Treffen mit Freunden oder einen romantischen Abend zu zweit!



Zutaten für 1 große Platte:

10 Scheiben Carpaccio vom Rinderfilet

100g Oliven, hier in Basilikumöl

5 Cocktailtomaten

etwas Pecorino

1 Büffelmozzarella

Basilikumöl

etwas frisches Basilikum

etwas Salz

Zubereitung:

Ich richte das Carpaccio an und schneide den Mozzarella in Scheiben auf. Vom Pecorino einige dünne Scheiben abhobeln und alles auf einem großen Teller anrichten. Die Tomaten kreuzförmig einschneiden und das Basilikum dazwischen platzieren.

Salzen und über Mozzarella und Tomaten etwas vom Basilikumöl geben.

Sehr lecker als Vorspeise oder als Abendessen!



RINDERCARPACCIO MIT WALNÜSSEN UND RUCOLA

RINDERCARPACCIO MIT WALNÜSSEN UND RUCOLA

Für eine schöne Vorspeise braucht man nicht viel – allerdings richte ich mich nach der Weisheit: „Je weniger Zutaten ein Gericht hat, desto besser muss die Qualität von jeder einzelnen Zutat sein“. Für dieses Carpaccio braucht es nur wenig – ich habe mir bei meinem Lieblings-Kaisers Rinderfilet als Carpaccio aufschneiden lassen, dazu kamen ein paar Walnüsse, etwas Rucola und sehr gutes Olivenöl und Balsamico. Ich richte das Carpaccio wieder mal herzförmig an, aber das kann natürlich jeder so machen wie er möchte.



Zutaten für 2 Personen:

10 Scheiben Carpaccio vom Rinderfilet (ca. 100g)

1 Hand voll Rucola

4 Walnusskerne (= 8 halbe Kerne)

Pfeffer & Salz

2-3 TL sehr gutes Olivenöl

2 TL sehr guter Balsamico

Zubereitung:

Viel gibt es hier nicht zu tun. Ich wasche den Rucola und schüttel ihn trocken. Dann lege ich Rucola und Carpaccio auf dem Teller aus. Aus 2 Scheiben vom Carpaccio lege ich dabei ein Herz. Die Walnusskerne in kleine Stücken brechen und über den Rucola geben. Mit Pfeffer und Salz leicht würzen.

Dann träufel ich Olivenöl und Balsamico über den Salat und Olivenöl über das Carpaccio. Fertig...

Anrichten und restlos aufessen!



RINDERCARPACCIO

RINDERCARPACCIO

Wir haben unser Menü für den Valentinstag 2013 einen Abend nach hinten verschoben und somit auf den Freitag gelegt. Ein 4 Gänge Menü braucht nicht nur in der Küche Zeit - man will es ja auch in Ruhe genießen. Als ersten Gang habe ich ein Rindercarpaccio gewählt. Dafür habe ich mir bei meinem Lieblings-Kaisers vom Rinderfilet 15 hauchdünne Scheiben schneiden lassen. Die können das mit der Maschine einfach besser als ich mit der Hand. Nun wollte ich das Carpaccio für dieses romantische Gänge Menü nicht einfach nur auf den Teller legen, ich habe es als Herz ausgelegt und aus den drei verbliebenen Scheiben Rosen gedreht - so wie man das auch mit Räucherlachs macht. Der schönste Moment war dann als Bessere Hälfte mich angestrahlt hat und gesagt hat: „Du hast mir ein Fleisch-Herz gemacht? Ich liebe dich!“



Zutaten als Vorspeise für 2 Personen:

15 hauchdünne Scheiben Rinderfilet

Pfeffer & Salz

gutes Olivenöl

Feldsalat

2-3 Cocktailtomaten

Balsamico Essig (hier ein Cranberry-Balsamico)

Zubereitung:

Ich habe einen flachen, rechteckigen Teller gewählt um das Carpaccio anzurichten. Dann habe ich die dünnen Fleischscheiben einzeln kurz auf etwas Küchenpapier gelegt und trocken getupft. Von dort ging es nacheinander für jede Scheiben Rinderfilet weiter auf den Teller. Dort habe ich sie herzförmig angeordnet. Sie sollten dabei aber nicht zu stark überlappen.

Drei Scheiben haben nicht in das Herz gepasst. Ich habe sie zu kleinen Rosen aufgerollt und auf dem Teller platziert. Jede Rosenblüte hat dazu noch ein paar Blätter aus Feldsalat bekommen.



Weil noch etwas Platz auf dem Teller war (und es da irgendwie leer wirkte) habe ich noch 3 Cocktailtomaten sehr dünn aufgeschnitten und ebenfalls auf dem Teller platziert. Das sieht schon super aus.

Dann habe ich ein paar Spritzer wirklich gutes Olivenöl (aus der Toskana) über das Carpaccioherz gegeben und das Ganze mit Pfeffer und Salz gewürzt.



Beim Anrichten habe ich den Carpaccioteller in die Mitte gestellt und jeder hat dazu noch einen kleinen Teller mit etwas Feldsalat bekommen. Den habe ich mit einem fruchtigen Cranberry Balsamico, Olivenöl und etwas Pfeffer und Salz angemacht. Zum Menü gab es eine Flasche Chianti Classico Riserva die uns über den Abend begleitet hat.

Ein schöner Auftakt für ein romantisches Menü!

