

# 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!

