



Carpaccio

Carpaccio vom Rind mit Zimt, Pfeffer, Parmesan und Feldsalat.

Zutaten für 1 Portion

300 g Rinderfilet
100 g Parmesan
80 g Feldsalat
15 ml Olivenöl, kalt gepresst
5 ml Balsamico
0,5 TL Honig
1 EL Preiselbeeren
0,5 TL Zimt
Meersalz, grob
Pfeffer

Zubereitung

1. Den Feldsalat waschen und schleudern und in einer großen Salatschale bereitstellen.
2. Den Parmesan hobeln und ebenfalls bereitstellen.
3. Essig, Honig, Zimt in einem Mixbecher geben und unter ständigem Mixen das Olivenöl hinzugeben bis es eine samtige konsistenz hat. Die Preiselbeeren unterrühren und mit dem Feldsalat mischen.
4. Das Carpaccio gleichmäßig flach auf vier Teller verteilen und mit grobem Pfeffer bestreuen. Den gehobelten Parmesan ebenfalls großzügig über dem Fleisch verteilen.
5. Den Feldsalat in der Mitte des Carpaccio verteilen und das restliche Zimt-Preiselbeere Dressing drüber träufeln.
6. Vor dem Servieren noch mal mit grobem Meersalz würzen.

Einkaufsliste

- 300 g Gutfleisch Rinderfilet
- 1 Packung
EDEKA Italia Parmigiano Reggiano
- 1 Packung EDEKA Feldsalat Salat Pur
- 1 Flasche
EDEKA Italia Natives Olivenöl extra
- 1 Flasche
EDEKA Italia Aceto Balsamico Invecchiato
- 1 Glas EDEKA Bio Sonnenblumenhonig
- 1 Glas
GUT&GÜNSTIG Wild-Preiselbeeren
- 1 Dose Ostmann Zimt gemahlen