

Mariniertes Carpaccio

Zutaten: (Vorspeise für 10-12 Personen)

- 1 Zweig Rosmarien
- 2 Bund Thymian
- 2 Bund Basilikum
- 20 Stück Lorbeerblätter
- 1 El Wacholderbeeren
- 1 El Korianderkörner
- 1 Tl Pimentkörner
- 2 El Pfeffer körner Schwarz
- 1,5 El Salz
- 1,5 El Zucker
- 1 kg Rinderfilet
(Mittelstück gut abgehangen)
- 1 Kopf Radicchio (klein) zum Dekorieren
- 1-2 Bund Rucola zum Dekorieren
- 1-2 Baguette (jeder sollte 2 kleine Scheibchen haben)



Vorbereiten:

Rinderfilet von allem was nach Haut oder Flaxen aussieht säubern. Lorbeer und Basilikum auf Klarsichtfolie auslegen, den Rest der Zutaten in einen Mörser geben und zerdrücken (Kaffeemühle geht schneller), Rinderfilet damit belegen und gut (mehrfach) einwickeln.

Drei Tage im Kühlschrank unter gelegentlichem Wenden ziehen lassen.

Anrichten:

Filet auspacken, Rosmarien, Thymian, Basilikum und Lorbeer herauspicken. Den Rest der Marinade sorgfältig aufheben.

Rinderfilet in möglichst dünne Scheiben schneiden mit dem Elektromesser geht das ganz gut, kleine Bröckchen, kleinere Scheiben oder leicht dickere Scheiben, machen nichts. Was zu dick ist kann man ja platt drücken.

Gleichmäßig auf die Teller verteilen, ein Blatt Radicchio und 5-6 Blätter Rucola zur Dekoration und zum Essen. Dann die restliche Marinade verteilen und mit zwei Scheibchen Baguette servieren. Auf den Tisch kann man noch Olivenöl, Salz und Pfeffer zum freien Gebrauch stellen.