Carpaccio "Harry's Bar"

Besondere Empfehlung / Hauptspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4	$$	20min	0min

Ciao! Heute präsentiere ich euch mein Rezept eines echten Klassikers der italienischen Küche: Carpaccio! Und zwar nicht irgendein Carpaccio, sondern das Original, das Giuseppe Cipriani in den 1950er Jahren in Venedig kreiert hat. Benannt wurde das Gericht nach dem Renaissance-Maler Vittore Carpaccio, der für die Verwendung der Farbe Rot in seinen Werken bekannt ist. Um sehr dünne Rindfleischscheiben zu erhalten, kannst du das Fleischstück vor dem Schneiden einfrieren oder deinen Metzger bitten, es mit der Aufschnittmaschine zu schneiden, in diesem Fall am besten höchstens 2 bis 3 Stunden vor dem Servieren des Gerichts, um zu verhindern, dass das Fleisch braun wird.

Liste des ingrédients

600g falsches Rinderfilet, pariert

200g Mayonnaise (am besten selbstgemacht)

4cl Milch

2TL Worcestershiresauce

1TL Zitronensaft

Salz und Pfeffer

Étapes de préparation

1

Schneide das Fleisch in sehr dünne Scheiben und verteile diese auf 4 Tellern. Stelle 5-10 Minuten kühl.



2

Vermische die Mayonnaise mit der Milch, der Worcestershiresauce und der Zitrone und würze nach Belieben.



3

Verteile die Sauce mit einem Löffel auf dem Fleisch und serviere sofort. Buon appetito!

