

# Rinder-Carpaccio

## Für 2 Portionen

250 g Rinderfilet	1 Zehe Knoblauch	50 ml Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Bund Rucola	1 Zitrone	100 g Parmesan am Stück
1 Prise Meersalz	Pfeffer	

Rinderfilet in möglichst dünne Tranchen schneiden und mit dem Messer auf dem Schneidebrett etwas austreichen, damit die Fasern leicht einreißen und das Fleisch zarter wird. Rucola waschen und kurz vor dem Servieren mit etwas Zitronensaft und Meersalz marinieren. Knoblauchzehe halbieren, zwei Teller mit der Schnittfläche einreiben, das Fleisch darauf legen, mit Meersalz und Pfeffer würzen, mit Zitronensaft beträufeln, anschließend Olivenöl darauf verteilen und mit dem Rucola anrichten. Zuletzt

Alexander Herrmann am 13. Januar 2014