

Carpaccio vom Ochsen, Estragon, Feta, Zwiebeln, Ciabatta

Für 4 Personen

Für den cremigen Estragon:

1 Bund Estragon	80-100 ml Hühnerfond	50-70 ml weißer Balsamicoessig
1 Scheibe Tramezzini Brot	1 Schalotte	1 Messerspitze Knoblauch
180 ml Maiskeimöl	1/2 Teelöffel Xanthan	Salz, Pfeffer, Zucker

Für die Roten Zwiebeln:

1 Rote Zwiebel	150 ml Sushi-Reisessig	1 Teelöffel Wacholder
150 g frisches Ciabatta	Olivenöl	

Für das Carpaccio:

250 g Rinderfilet, Mittelstück	Salz	Pfeffer
weißer Balsamico Essig	Olivenöl	100g Feta-Käse
Erbsenkresse	Radieschen, in Scheiben	1 Babygurke, in Scheiben

Für den cremigen Estragon:

Für die Estragon-Emulsion den Estragon im lauwarmen Fond mit Tramezzini, Balsamicoessig, der Schalotte und dem Knoblauch fein mixen. Nun nach und nach das Maiskeimöl mit dem Mixer einarbeiten und zu einer mayonnaiseartigen Konsistenz aufziehen. Je nach Konsistenz, etwas Xanthan einmischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Für die Roten Zwiebeln:

Die Zwiebel in feine Scheiben schneiden und diese im Sushi-Essig mit den Wacholderbeeren einlegen. Das Ciabatta in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kross braten.

Für das Carpaccio:

Das Rinderfilet in feine Scheiben schneiden und zwischen zwei Klarsichtfolien mit einem Plattierisen (oder mit dem Pfannenboden) zu dünnen Scheiben klopfen. Diese nun auf einem Teller anrichten, mit Salz, Pfeffer, weißem Balsamico und Olivenöl marinieren.

Das Carpaccio auf einem Teller anrichten, den Feta-Käse, die eingelegten Zwiebeln und den cremigen Estragon darauf drapieren. Die fein geschnittenen Radieschen, die Gurken, sowie die Erbsenkresse nach Geschmack marinieren und zusammen mit den Brotwürfeln über das Carpaccio geben.

Alexander Kumptner am 09. Dezember 2017