

Alexander Herrmann | Rinder-Carpaccio mit Büffelmozzarella

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Rinderfilet
- 80 g Büffelmozzarella
- 6 Cocktailtomaten
- 6 schwarze Oliven ohne Stein
- 1/2 Knoblauchzehe
- 4 Thymianzweige
- 3 EL Olivenöl
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 EL geröstete Pinienkerne
- Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen

Thymian waschen und trocken schütteln. Cocktailtomaten waschen, mit Thymian und 1 EL Olivenöl vermischen, auf einen ofenfesten Teller geben und im vorgeheizten Ofen 12 Minuten schmoren.

2 Teller mit der Knoblauchzehe einreiben. Das Rinderfilet mit einem scharfen langen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden und die Teller damit auslegen. Mit Zitronensaft beträufeln, mit Meersalz und Pfeffer bestreuen. 2 EL Olivenöl gleichmäßig darauf verteilen.

Oliven halbieren und mit Pinienkernen auf dem Rinderfilet verteilen. Büffelmozzarella in kleine Stücke zupfen, auf dem Rinder-Carpaccio verteilen und mit etwas Meersalz würzen.

Mit den geschmorten Cocktailtomaten servieren.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Koch doch vom 06.07.2013