



REZEPT

BRUSCHETTA MIT
CARPACCIO

VOM RINDERFILET MIT PFIRSICH
UND STANGENSELLERIE

BRUSCHETTA MIT CARPACCIO

VOM RINDERFILET MIT PFIRSICH UND STANGENSELLERIE



Zutaten für 4 Personen:

- > 1 frisches Rinderfilet (Selekt - Österreicher Jungstier)
- > 1 Stange Chiabattabrot (Bonnevit)
- > 2 EL Olivenöl (Frantoi Cutrera -Sizilia)
- > 4 EL Balsamico Bianco (Oro Nobile-Leonardi)
- > Flor de Sal (Des Trenc-Mallorca)
- > Pfeffer aus der Mühle
- > 1 Knolle Knoblauch (chin)
- > 1 Tasse Rucola
- > 1 frischen Pfirsich
- > 1/2 Bund Stangensellerie
- > 1/2 L Rapsöl zum frittieren

Zubereitung:

Das Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden, zwischen zwei Bögen Frischhaltefolie oder Backpapier legen und mit einem Plattiereisen (oder einem schweren Topf) sehr dünn klopfen.

Die Fleischscheiben leicht salzen und pfeffern und mit ein paar Tropfen Olivenöl bestreichen. Rapsöl erhitzen. Stangensellerie in 10 cm lange Stiele kürzen und dann daraus der längs nach dünne Scheiben schneiden. Kurz im heißen Fett knusprig frittieren und auf etwas Küchenrolle gut abtropfen lassen.

Das Chiabatta in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl und der halbierten Knoblauchzehe in einer Pfanne beidseitig knusprig rösten.

Den Pfirsich waschen und schälen. Dann mit dem Schäler feine Scheiben abnehmen.

Den Rucola verlesen, waschen, trocken schleudern und grobe Stiele abnehmen. Essig und Olivenöl in einer Schüssel verrühren und salzen. Den Rucola darin kurz marinieren und auf gerösteten Brotscheiben verteilen. Rindscarpaccio daraufsetzen und mit den Pfirsichscheiben verfeinern. Mit dem frittierten Stangensellerie vollenden.