



Rindscarpaccio mit Parmesancreme

ZUTATEN – FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Rindsteilet
- Salz und Pfeffer
- Schnittlauch
- 200 g Parmesan, gerieben
- 3 dl Wasser
- Maizena
- 20 g Mayonnaise
- 10 g Mascarpone

ZUBEREITUNG

- 1 Rindsteilet in ca. 5 mm dicke Tranchen schneiden. Diese in einem grossen Vakuumbeutel aneinander liegend verteilen.
- 2 Danach mit einem Fleischklopper (alternativ mit dem Wallholz) vorsichtig plattieren, so dass eine 2–3 mm dicke, gleichmässige Platte entsteht.
- 3 Diese kurz anfrieren und anschliessend in vier gleichmässige Stücke schneiden. Auf den Tellern anrichten.
- 4 Mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch bestreuen.
- 5 Parmesan und Wasser langsam aufkochen. Anschliessend durch ein feines Sieb passieren und die Flüssigkeit mit Maizena abbinden, so dass eine cremige Konsistenz entsteht.
- 6 Die ausgekühlte Creme mit einem Schwingbesen glattrühren und mit der Mayonnaise und dem Mascarpone verfeinern und abschmecken.
- 7 Creme in einen kleinen Spritzbeutel abfüllen und das Carpaccio mit dekorativen Tropfen dressieren.