

Bresaola - Carpaccio



Zutaten

- 200 g Bresaola (luftgetrocknetes italienisches Rinderfleisch), hauchdünn geschnitten
- 1 Bund Rucola
- 40 g Parmesan, grob gehobelt
- 30 g Pinienkerne
- 3 EL Olivenöl, qualitativ hochwertig
- 2 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle zum Anrichten

Zubereitung

Zunächst wird der Rucola gewaschen und trocken geschleudert. Bei grossblättrigem Rucola empfiehlt es sich, dass man ihn zusätzlich etwas kleiner schneidet. Dann röstet man die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht an, bis sie eine goldbraune Färbung erhalten und gibt sie anschliessend zum Abkühlen auf einen Teller.

Jetzt werden die hauchdünnen Bresaola-Scheiben fächerförmig auf flachen Tellern angerichtet und der Rucola darauf verteilt, so dass die Bresaola gleichmässig bedeckt ist. Als nächstes wird eine Marinade hergestellt. Dazu verrührt man das Olivenöl und den Zitronensaft in einer kleinen Schale und würzt das Ganze nach eigenem Belieben mit etwas Salz und Pfeffer. Anschliessend wird diese Marinade über die Bresaola und Rucola geträufelt.

Danach bestreut man die Teller mit den gerösteten Pinienkernen und dem gehobelten Parmesan. Vor dem Servieren wird zum Abschluss noch ein Hauch frischer schwarzer Pfeffer darüber gemahlen. Zu dieser leichten italienischen Vorspeise reicht man vorzugsweise Ciabatta oder Bauernbrot.

Variante

zusätzlich fein geschnittene schwarze Oliven und/oder dünne Stangenselleriescheiben verwenden