

Die Küchenschlacht – Menü am 17. Oktober 2024 ▪ Zusatzgericht von Nelson Müller



Italien: Carpaccio „Harry’s Bar“

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio:

250 g Rinderfilet, gut gereift und geputzt
Olivenöl, zum Einpinseln
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tellermitte mit Olivenöl dünn einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das kalte Fleisch in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden. Zwischen Frischhaltefolie leicht plattieren und auf dem Teller anrichten. Die Oberfläche mit Olivenöl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft
1 Ei
3 EL Sauerrahm
1 EL Dijonsenf
2 TL Worcestershiresauce
150 ml Traubenkernöl
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb, Senf und einen Esslöffel Zitronensaft verrühren. Unter ständigem Rühren das Öl in einem dünnen Strahl zugießen, sodass sich eine Emulsion bildet. Sauerrahm unterrühren und mit Worcestersauce, Salz, Pfeffer und nochmals Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

2 Bund Rucola
3-4 Kirschtomaten
1 Limette, Filets
Balsamicoessig, zum Marinieren

Rucola waschen und trockenschleudern. Einmal durch etwas Balsamicoessig ziehen. Kirschtomaten halbieren. Limette von der Schale befreien und die Filets herausschneiden. Carpaccio mit Mayonnaise, Rucola, halbierten Tomaten und Limettenfilets garnieren.