

Carpaccio vom Rinderfilet an Kräutersalat, Apfel-Tomaten-Anis-Soße, Parmesan und Basilikumöl



Apfel-Tomaten-Anis-Soße

- 50 g getrocknete Tomaten
- 50 g Apfel
- 20 g Olivenöl
- Etwas Salz und Zucker
- Etwas Anissaat
- Sahne nach Wunsch

Tomaten und Anissaat in Pfanne anschwitzen, anschließend mit Äpfel, Sahne und Olivenöl pürieren. Durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Zucker abschmecken. Flüssigkeit nach Wunsch zugeben.

Fleisch

Das Rinderfilet so dünn wie möglich aufschneiden, gegebenenfalls in Folie etwas plattieren. Das Plattieren muss nicht unbedingt sein. Die Scheiben auf einem Teller zentriert

anrichten. Wer mehrere Teller hat, kann sie mit abgeschnittenen Korken als Abstandhalter samt Carpaccio stapeln – auch im Kühlschrank.

Rucolaöl

- 100 g Rucola
- Gerne auch andere Kräuter
- 100 ml Olivenöl
- Etwas Salz und Zucker

Alles miteinander pürieren.

Salatdressing

Ein Dressing kann man auf vielerlei Grundlagen kreieren. Das Wichtigste ist die Bindung zwischen Öl und Essig. Je besser die Bindung, desto besser hält das Dressing am Salat – umso besser schmeckt der Salat. Die Bindung erhält man über einen Stabilisator – zum Beispiel Senf.

Apfel Balsamico Dressing

- 100 g Apfel
- 100 ml Olivenöl
- 100 ml normales Öl
- 50 g Senf
- 200 ml weißen Balsamico
- Etwas Honig, genügend Zucker
- 2 Zehen Knoblauch
- Pfeffer
- Etwas Thymian und Rosmarin, klein gehackt