

# Carpaccio mit Kaviar und Wachteleiern an bunten Salaten

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das "Edle Carpaccio" für den besonderen Anlass

## Zutaten

- 150 - 200 g sauber pariertes Rinderfilet
- 12 Wachteleier
- 54 g Sevruga Malossol Kaviar
- Eine Salatmischung aus :
  - Frisée Salat
  - Lollo Rosso
  - Lollo bianco
  - Feldsalat
  - Rauke
- 4 mittelgroße weiße Champignonköpfe
- 8 kleine Kirschtomaten
- 20 g geröstete Pinienkerne
- Etwas weißer Balsamico
- 1 Zweig frischer Thymian
- 2 frische Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 2 Löffel Meaux Senf
- 1 Becher Crème fraîche
- Etwas kalt gepresstes Olivenöl
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

## **Schritt2**

Rinderfilet in eine Klarsichtfolie einschlagen und 20 - 25 Minuten ins Eisfach legen.

## **Schritt3**

Mit Salz, Pfeffer, ein wenig Zucker, Balsamico, Knoblauch, Senf und Olivenöl eine schmackhafte "Vinaigrette" rühren / mixen.

## **Schritt4**

Die Wachteleier 5 - 6 min. kochen, schälen und halbieren.

## **Schritt5**

Die Salate waschen, "auffrischen", auf gleiche Größe zupfen und mischen.

## **Schritt6**

Die Kirschtomaten halbieren und in der "Vinaigrette" marinieren.

## **Schritt7**

Die Champignons putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, in dünne Scheiben schneiden und in der "Vinaigrette" marinieren.

## **Schritt8**

Die Crème fraiche mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

## **Schritt9**

Das Carpaccio:

## **Schritt10**

Das leicht angefrorene Rinderfilet in "hauchdünne Scheiben" schneiden (Am besten auf der Aufschnittmaschine) und

## **Schritt11**

auf einem großen, dekorativen Teller kreisrund auslegen.

## **Schritt12**

Mit Meersalz, und frisch gemahlenem Pfeffer gleichmäßig würzen und mit einem Pinsel mit Olivenöl bestreichen.

## **Schritt13**

Bunte Blattsalate in der "Vinaigrette" mengen und eine "gute Portion" in die Mitte des Tellers setzen.

#### **Schritt14**

Mit den Kirschtomaten, den Champignonscheiben, Pinienkernen und den Wachteleiern garnieren.

#### **Schritt15**

In die Mitte einen Löffel Crème fraiche setzen und mit einem guten Teelöffel Kaviar krönen.

#### **Schritt16**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt17**

Mit geröstetem Baguette servieren.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen, Wachtel **Tags:** edel, einfach, kaviar, schnell, wachteleier

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/carpaccio-mit-kaviar-und-wachteleiern-an-bunten-salaten/>