



# Carpaccio und gebratene Gambas an bunten Salaten

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Haben Sie eine Aufschnittmaschine? Dann geht dieses Carpaccio wirklich problemlos!

## Zutaten

- 150 - 200 g sauber pariertes Rinderfilet
- 6 Stück Gambas ohne Kopf in der Schale
- Eine Salatmischung aus:
  - Frisée Salat
  - Lollo Rosso
  - Lollo bianco
  - Feldsalat
  - Rauke
- 4 mittelgroße weiße Champignonköpfe
- 8 kleine Kirschtomaten
- 20g geröstete Pinienkerne
- Etwas weißer Balsamico
- 1 Zweig frischer Thymian
- 2 frische Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 1 Löffel Meaux Senf
- Etwas kalt gepresstes Olivenöl
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

## **Schritt2**

Zunächst das Rinderfilet in eine Klarsichtfolie einschlagen und 20 - 25 min. in das Eisfach legen.

## **Schritt3**

Die Gambas ohne Kopf waschen und halbieren, den Darm entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen.

## **Schritt4**

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

## **Schritt5**

Die Salate waschen und auf gleiche Größe zupfen, mischen.

## **Schritt6**

Die Kirschtomaten halbieren und in der "Vinaigrette" marinieren.

## **Schritt7**

Die Champignons putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, in dünne Scheiben schneiden, marinieren.

## **Schritt8**

Die Gambas:

## **Schritt9**

Eine Stielpfanne mit etwas Olivenöl erhitzen, die Knoblauchzehen, den Thymianzweig und die aufgeschnittene, klein gewürfelte Chilischote dazu geben.

## **Schritt10**

Gambas mit der aufgeschnittenen Seite einlegen, nur kurz 1 - 2 min. auf jeder Seite anbraten; Pfanne zurückziehen und weitere

## **Schritt11**

1 - 2 Minuten ausruhen lassen.

## **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt13**

Das leicht angefrorene Rindefilet auf der Aufschnittmaschine in "hauchdünne" Scheiben schneiden und auf einem großen, dekorativen Teller kreisrund auslegen.

#### **Schritt14**

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

#### **Schritt15**

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

#### **Schritt16**

Mit den Kirschtomaten, den Champignonscheiben und den Pinienkernen garnieren.

#### **Schritt17**

3/2 Gambas an der "Salatseite" des Tellers placieren und ein geröstetes Knoblauchbrot dazu servieren.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** einfach und schnell, ostern, warm-kalte vorsepeise

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/carpaccio-und-gebratene-gambas-an-bunten-salaten/>