



Gratiniertes Rinderfilet - Ziegenkäse - Carpaccio

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 4

• **Vorbereitungszeit:** 20m

• **Zubereitungszeit:** 10m

• **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnell gemacht, immer wieder lecker

Zutaten

- 200 g gut abgehangenes, parierte Rinderfilet
- 100 g Ziegenfrischkäse in Flocken
- 4 kleine Mozzarella Kugeln in Scheiben
- 100g klein gezupfte Blattsalate aus z. B.: Frisée, Radico grün, rot, Feldsalat o.ä.
- 2 El fein geschnittener Basilikum
- 2 El gutes Olivenöl
- 2 El heller Balsamico
- 1 El Senf
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Das Dressing:

Schritt2

Aus dem feingeschnittenen Basilikum Olivenöl, Balsamico, Senf, etwas Zucker, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer eine schmackhafte Vinaigrette rühren.

Schritt3

Das Carpaccio:

Schritt4

Zunächst das Rinderfilet in Küchenfolie im Eisfach des Kühlschranks etwa 30 min. leicht anfrieren.

Schritt5

Nun gibt es zwei Möglichkeiten:

Schritt6

Entweder das Filet mit einer Aufschnitt Maschine hauchdünn aufschneiden und staffelartig auf einen feuerfesten Teller legen.

Schritt7

Oder mit der Hand so dünn als möglich aufschneiden und zwischen

Schritt8

2 Klarsichtfolien dünn plattieren, mit einem Küchenpinsel mit Oliven Öl bestreichen, etwas salzen, pfeffern.

Schritt9

Den Ziegenkäse in Flocken obenauf verteilen, ebenso den in Scheiben geschnittenen Mozzarella.

Schritt10

Nunmehr Alles in den zeitig auf 230° C vorgeheizten Backofen kurz 1 - 2 min. in die oberste Schiene geben, bis der Käse zu verlaufen beginnt. Sofort heraus nehmen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die in kaltem Wasser „aufgefrischten bunten Salate“ zu einem kleinen Bouquet zusammenfassen und im Dressing marinieren; in die Tellermitte setzen.

Schritt13

Gern reiche ich dazu noch etwas krosses Knoblauch - Röstbrot.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** carpaccio, mozzarella, rinderfilet, salat, ziegenkäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gratiniertes-rinderfilet-ziegenkaese-carpaccio/>