



Kalbfleisch - Pilz - Carpaccio mit Pecorino und Basilikum



- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

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

„Schmackig - herzhaft“, stimmig, leicht und lecker

Zutaten

- 250 g Kalbsfilet oder auch Kalbrücken
- 200 g große, taufrische, gleich große Steinchampignons
- Ca. 60 g gehobelter Pecorino oder auch Parmesan
- Für den Dressing:
 - ½ frische Chilischote
 - 100 ml Aceto Balsamico
 - 1 EL Honig
 - Etwas Zitronenabrieb
 - 5 EL gutes Olivenöl
 - Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer
 - 1 Handvoll Basilikumblätter in Streifen geschnitten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Das Kalbfleisch zunächst für 1 Stunde ins Tiefkühlfach legen, leicht anfrieren.

Schritt3

Den Honig mit Balsamico, etwas Meersalz, frisch gemahlenem Pfeffer und Olivenöl zu einem kräftigen, schmackhafter Dressing verrühren.

Schritt4

Die Champignons putzen, unter fließendem Wasser abspülen und in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden; den Basilikum in Streifen schneiden.

Schritt5

4 Vorspeisenteller leicht mit Olivenöl einstreichen, kalt stellen.

Schritt6

Nunmehr das Fleisch auf einer Aufschnittmaschine oder mit einem scharfen Messer in möglichst dünn Scheiben schneiden.

Schritt7

(Kriegt man das nicht recht hin, dann kann man es auch zwischen

Schritt8

2 Klarsichtfolien leicht plattieren)

Schritt9

Anrichtevorschlag.

Schritt10

Abwechselnd, gleichmäßig mit den Champignonscheiben über dem ganzen Teller verteilen, etwas salzen und frisch gemahlene Pfeffer darüber geben.

Schritt11

Alles mit dem Dressing, mittels eines Küchenpinsels einstreichen, marinieren.

Schritt12

Die Basilikum - Streifen, sowie den Zitronenabrieb darüber streuen und den gehobelten Pecorino verteilen. Sofort mit Röstbrot servieren.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** basilikum, einfach, kalbfleisch, ostern, pecorino, pilze, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbfleisch-pilz-carpaccio-mit-pecorino-und-basilikum/>