



Kurz gebratenes Rinder-Carpaccio mit gehobelten Steinchampignons

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **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' : '' });
```

Die einfache, schnell gemachte Variante, passt zu Vielen

Zutaten

- 2 küchenfertige Rinderfiletsteaks à 150 g
- 5 - 6 große, feste Steinchampignons
- Etwas frische Rauke
- 2 El Schnittlauch, gehackt
- 40 g Parmesan vom Stück gehobelt
- 4 - 5 El Sauerrahm oder Crème fraîche
- 1 - 2 El Traubenkern - oder gutes Olivenöl
- Einige Tropfen Crema de Balsamico
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Rinderfiletsteaks rund herum herzhaft salzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Schritt3

In heißem Olivenöl kurz 1 min. von jeder Seite anbraten, Farbe und leichte Kruste nehmen lassen.

Schritt4

Heraus nehmen, 5 min. in den Kühlschrank stellen, damit sie mit der Restwärme nicht weiter garen.

Schritt5

Die Rauke putzen und in kaltem Wasser auffrischen, danach gut ablaufen lassen.

Schritt6

Die Steinchampignons nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern.

Schritt7

Crème fraiche mit etwas Milch, Salz und Pfeffer glatt rühren und den frischen Schnittlauch unterheben.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Rauke in einer geschmackvollen Vinaigrette marinieren oder auf einem großen, dekorativen Vorspeisenteller verteilen. Oder mit einigen Tropfen Crema de Balsamico beträufeln.

Schritt10

Die etwas ausgekühlten Steaks mit einem sehr scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden und auf dem Salat verteilen.

Schritt11

Mit dem Schnittlauchrahm beträufeln und die Steinchampignons darüber hobeln.

Schritt12

Frischen Pfeffer aus der Mühle, ev. noch einige Körnchen Meersalz darüber geben, die Parmesanspäne darüber verteilen.

Schritt13

Ev. noch einige Tropfen Öl darüber geben und mit krossem Brot sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kurz-gebratenes-rinder-carpaccio-mit-gehobelten-steinchampignons/>