



MEINE BEWERTUNG

TM5/TM31*

*Angaben nur bei Abweichung

Carpaccio

- 1 TL Salz und etwas mehr zum Würzen
- ½ TL Pfefferkörner
- 30 g gemischte Kräuter (z. B. Kerbel, Petersilie, Basilikum, Estragon und Thymian), abgezupft
- 500 g Rinderfilet, Mittelstück, pariert
- 2 EL Olivenöl und etwas mehr zum Beträufeln
- Pfeffer zum Würzen

Thunfisch-Limetten-Creme

- 1 Limette, unbehandelt, Schale dünn abgeschält, Saft ausgepresst
- ½ Bund Basilikum, frisch, ohne Stiele
- 2 Eigelb, von hart gekochten Eiern
- 20 g Weißwein
- 1 EL weißer Balsamico
- 1 TL Senf
- 2 Sardellenfilets in Öl, abgetropft oder 2 TL Sardellenpaste
- 140 g Thunfisch in Öl, in der Dose, abgetropft
- ½ TL Salz und etwas mehr zum Abschmecken
- 150 g Olivenöl
- 3–4 Tropfen Tabasco
- 1–2 EL Kapern, eingelegt, abgetropft

ZUBEREITUNG

Carpaccio

1. Salz, Pfefferkörner und Kräuter in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 8** zerkleinern.
2. Ein Stück Frischhaltefolie auf die Arbeitsfläche legen, Kräutermischung darauf geben, das Filet rundum mit Öl einreiben, von allen Seiten in der Kräutermischung wenden und fest in Frischhaltefolie einrollen.
3. Dann zusätzlich fest in Alufolie einwickeln, an den Enden zudrehen und im Gefrierfach mindestens 8 Stunden, am besten über Nacht, gefrieren lassen.
4. Rinderfilet 20 Minuten vor dem Anrichten aus dem Gefrierfach nehmen, in dünne Scheiben schneiden, auf 6 Teller legen, mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Thunfisch-Limetten-Creme

5. Limettenschale und Basilikum in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern.
6. Limettensaft, Eigelb, Wein, Balsamico, Senf, Sardellenfilets, Thunfisch und Salz zugeben, **20 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
7. Dann **20 Sek./Stufe 7** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
8. Eine Kanne auf den Mixtopfdeckel stellen, Öl einwiegen und zur Seite stellen.
9. Dann **4 Min./Stufe 4** emulgieren und dabei das Olivenöl langsam auf den Mixtopfdeckel geben und in einem dünnen Strahl am Messbecher vorbei auf das laufende Messer rinnen lassen.
10. Dann **30 Sek./Stufe 4** cremig rühren, mit Salz und Tabasco sehr würzig abschmecken und umfüllen.
11. Filetscheiben dünn mit der Creme beträufeln, Kapern darüber verteilen und mit der restlichen Thunfisch-Limetten-Creme servieren.

FORTSETZUNG

TM5/TM31*

*Angaben nur bei Abweichung



NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Frischhaltefolie
Aluminiumfolie
Kanne

RINDERCARPACCIO MIT THUNFISCH-LIMETTEN-CREME

TIPPS

- Garnieren Sie das Rindercarpaccio mit Cherry-Tomaten, Salatherzen und Kräutern, die Sie mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und weißem Balsamico würzen.
- Sie können die Thunfisch-Limetten-Creme auch zu kaltem Braten oder Puten-aufschnitt servieren.
- Unter dem Begriff „Fleisch parieren“ versteht man das Entfernen von Sehnen, Fett und feinen Häutchen.

VARIANTE

- **Vitello Tonnato:** 500 g Wasser in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen, 500 g Kalbsfilet einwiegen, Varoma verschließen und **20–30 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Kalbsfleisch abkühlen lassen, in dünne Scheiben schneiden. Die Thunfisch-Limetten-Creme wie im Rezept beschrieben zubereiten und mit den Kalbsscheiben und Kapern servieren.



Arbeitszeit:
30 Min.



Gesamtzeit:
9 Std.



6 Portionen



mittel



Pro Portion: Eiweiß 24 g
Kohlenhydrate 2 g / Fett 38 g
Brennwert 1876 kJ/448 kcal