

Carpacchio vom Rinderherz



Sehr lecker

Ein Gericht mit einer rohen Zutat. Nicht jedermanns Sache.

Für das Carpacchio verwende ich kein Rinderfilet, sondern Rinderherz.

Rinderherz ist ein fester, kompakter Muskel, ist sehr schmackhaft und kann durchaus auch für ein Carpacchio verwendet werden.

Rinder-Carpacchio

Ein Convenience-Produkt. Feine, dünne Rindfleisch-Scheiben, angeordnet im Kreis, auf Folie, 2 Portionen pro Packung, tiefgefroren.

Aber ein gutes Produkt. Und da dieses Convenience-Produkt auch in der Gastronomie verwendet wird, kann man es durchaus kaufen, zubereiten und servieren.

Verfeinert wird es natürlich noch mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, etwas Balsamico-Essig oder Crema di Balsamico und einem guten Olivenöl.

Fertig ist der leckere, schmackhafte Abend-Snack.

[amd-zlrecipe-recipe:542]