



August 2025, Andy Schindler



Anzahl: 6 Personen

Rezeptgruppe: Vorspeise

Saison: ganzes Jahr

## Rindscarpaccio mit Büffelmozzarella

### Zutaten

#### 6 Personen

400 g  
1  
20 g  
3 EL  
6 EL  
125 g  
1 Bund

#### 15 Personen

900g  
3  
60 g  
12 EL  
18 EL  
400 g

Rindsfilet (Rindshuft)  
kleine Zwiebeln  
Sprossen  
Aceto Balsamico  
Olivenöl  
Büffelmozzarella  
Ruccolablätter  
Fleur de Sel  
Pfeffer aus der Mühle  
Essbare Blüten und Ruccola für die  
Garnitur

### Zubereitung

Zwiebeln fein hacken. Das Rindsfilet mit der Schneidmaschine in dünne Scheiben schneiden. Scheibe um Scheibe zwischen Frischhaltefolien hauchdünn klopfen. (Einfacher geht es, wenn man alles bereits vom Metzger so bestellt). Auf flachen Tellern anrichten. Sprossen, Ruccola und Zwiebeln in der Mitte auf das Fleisch verteilen. Mit Balsamico und der Hälfte des Olivenöls beträufeln. Mozzarella darüber zupfen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Restliches Olivenöl darüber träufeln und mit einigen Blüten garnieren.