



August 2025, Andy Schindler



Anzahl: 6 Personen

Rezeptgruppe: Vorspeise

Saison: ganzes Jahr

Rindscarpaccio mit Büffelmozzarella

Zutaten

6 Personen

400 g	900g
1	3
20 g	60 g
3 EL	12 EL
6 EL	18 EL
125 g	400 g
1 Bund	

15 Personen

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 Schneidemaschine 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 darüberträufeln und mit einigen Blüten garnieren.