

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Carpaccio Cipriani

Koch: Julian Scharfetter

Zutaten

(4 Personen)

Für das Carpaccio

- 400 g Rinderfilet
- 3 Eidotter
- 1 TL Senf
- 250 ml Pflanzenöl
- 2 EL Kapern
- 1 TL Worcester Sauce
- 1 TL Weinessig oder Verjus
- Salz
- Pfeffer

Für die Brotchips

- 1 Bauernbrot
- Olivenöl
- Salz

Für die Garnitur

- verschiedene Kresse-Sorten

Quelle: ORF extra

Zubereitung

- 1.** Für die Cipriani Sauce zuerst die Eidotter und den Senf mit einem Pürierstab mixen und das Pflanzenöl langsam dazugeben, sodass es emulgiert und zu einer Mayonnaise wird.
- 2.** Dann die gehackten Kapern, die Worcester Sauce und den Essig (oder den Verjus) dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3.** Nun das Rinderfilet in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese vorsichtig mit einem Plattireisen (Schnitzelklopfer) klopfen und dabei immer wieder nach außen drücken, bis es schön dünn ist.
- 4.** Die dünnen Rinderfiletscheiben auf einem flachen Teller auflegen, leicht salzen und pfeffern und dann mit der Cipriani Sauce je nach Belieben übergießen.
- 5.** Für die Brotchips das Bauernbrot ganz dünn aufschneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit etwas Olivenöl einstreichen und mit Salz würzen. Anschließend bei 190 ° C Heißluft etwa 10 Minuten im Rohr trocknen.
- 6.** Zum Schluss die Brotchips aus dem Rohr nehmen und auf dem Carpaccio anrichten. Mit verschiedenen Kresse-Sorten garnieren und servieren.