

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikum- Kürbiskernpesto und Bergkäsecracker

Köch:innen: Richard Rauch & Lydia Schrempf

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Carpaccio

- 250 g Rinderfilet
- Saft einer Zitrone
- 3 EL Olivenöl
- Pfeffer
- Salz

Für das Pesto

- 100 g Kürbiskerne
- 100 g Basilikum
- 100 g Petersilie
- 100 ml mildes Olivenöl
- 100 ml Kürbiskernöl
- Salz
- Pfeffer
- 70 g geriebener Hartkäse

Für die Mayonnaise

- 2 Eidotter

Quelle: ORF extra

- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL scharfer Senf
- 3 EL Apfelessig
- 150 ml neutrales Pflanzenöl (Sonnenblumen- oder Maiskeimöl)
- 100 ml Kürbiskernöl
- Salz
- Cayennepfeffer
- 1 Msp. Kristallzucker

Für die Bergkäsecracker

- 250 g geriebener Parmesan
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- Backpapier

Für die Garnitur

- frische Basilikumblätter
- 4 Cocktailtomaten

Zubereitung

1. Für das Carpaccio zuerst das Rinderfilet in Frischhaltefolie gerollt für 3 Stunden in den Gefrierschrank legen, damit es sich besser schneiden lässt. Danach herausnehmen und in 0,5 cm dünne Tranchen schneiden. Diese Tranchen jeweils zwischen zwei Blätter Frischhaltefolie legen, vorsichtig mit einem Plattiereisen flachklopfen und mithilfe eines kleinen Tellers in eine runde Form bringen, danach noch einmal kühlstellen.

2. Für das Pesto die Kürbiskerne in einer Pfanne bei milder Hitze 10 Minuten trocken rösten, dann herausnehmen und grob hacken. Das Basilikum und die Petersilie in kaltem Wasser gründlich waschen, trockenschleudern, in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Währenddessen vorsichtig das Olivenöl und das Kürbiskernöl einlaufen lassen. Den geriebenen Hartkäse und die gerösteten, gehackten Kürbiskerne zum Pesto geben, gut durchrühren, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken, in ein Einmachglas geben und mit Olivenöl bedecken.

Tipp: Wenn das Glas angebrochen ist, das verbliebene Pesto mit einem dünnen Ölfilm bedecken, so hält es sehr lange.

3. Für die Mayonnaise den scharfen Senf, den Apfelessig, den gehackten Knoblauch und die Eidotter in einen hohen Mixbecher geben und die beiden Öle darauf gießen. Dann den Stabmixer auf den Boden des Mixbechers stellen und die Zutaten vom Boden her mixen. Sobald sich die Zutaten zu einer hellgelben cremigen Masse verbinden, denn Stabmixer langsam nach oben ziehen und so lange mixen, bis alle

Zutaten gut vermischt sind. Anschließend die Mayonnaise mit Salz, Kristallzucker und Cayennepfeffer abschmecken.

4. Für die Bergkäsecracker den geriebenen Parmesan in eine Schüssel geben, die Kräuter hacken und alles miteinander vermengen. Dann auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech die Parmesan-Kräuter-Mischung in 3-4 cm breite Häufchen aufteilen und diese bei 180° C Umluft etwa 10 Minuten im Rohr backen. Im Anschluss herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen.

5. Nun das Carpaccio aus dem Kühlschrank nehmen und temperieren lassen. Das Olivenöl und den Zitronensaft miteinander verquirlen und vier kleine, runde Teller damit bestreichen. Etwas Salz und Pfeffer darauf geben, je ein Carpaccio darauflegen, dieses wieder mit der Olivenöl-Zitronen-Marinade bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Zum Schluss das Carpaccio mit etwas Mayonnaise bestreichen, das Pesto rundherum verteilen, die geviertelten Cocktailtomaten darauf geben, die Bergkäsecracker daraufsetzen und das Gericht mit frischen Basilikumblättern garnieren.