

Carpaccio mit Sbrinz



Zutaten: für 4 Personen

500 g Rindsfilet am Stück

100 g Sbrinz

3-4 Champignons in Scheiben

Sauce:

$\frac{1}{2}$ Bund gehackte Petersilie

etwas Salbei, Oregano, Basilikum und Peperoncino (gehackt)

1 Teelöffel Senf

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz

weisser Pfeffer aus der Mühle

1 EL weisser Weinessig

2 EL Zitronensaft

5-6 EL Olivenöl

Zubereitung:

- Das Rindsfilet in Klarsichtfolie wickeln und etwa 3 bis 4 Stunden anfrieren lassen.
- Das Filet etwa 5 min antauen lassen und mit einem sehr scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden, klopfen und auf vier Teller verteilen.
- Mit einem Schäler Späne vom Sbrinz hobeln und diese über das Fleisch verteilen.
- Mit ein paar dünn geschnittenen Champignons garnieren.
- Sämtliche Zutaten für die Sauce zusammen verquirlen und einen Teil davon über das Carpaccio geben.
- Den Rest der Sauce in einer Sauciere separat dazu servieren.
- Dazu passt ausgezeichnet ein Stück knuspriges Weissbrot.