

RINDERCARPACCIO MIT BÄRLAUCH DIJON SAUCE

150g Rinderfilet (am liebsten Bio- Qualität)
Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
30g Parmesan am Stück
1 kl. Glas **Bärlauch Dijon Sauce**
1/2 Schläle rote Brunnenkresse

Das Rinderfilet unter fließendem Wasser abspülen, trockentupfen und mit einem sehr scharfen Messer von Fett und Silberhäutchen befreien. Nun fest in Frischhaltefolie einwickeln und im Tiefkühlfach ca. 2 Stunden anfrieren lassen.

Inzwischen eine grosse Servierplatte kräftig mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Danach das Fleisch aus der Folie nehmen, in hauchdünne Scheiben schneiden (am allerbesten geht das mit einer Aufschnittmaschine) und fächerförmig auf der Platte anrichten.

Nun unsere **Bärlauch Dijon Sauce** gleichmäßig über das Fleisch träufeln, mit ein paar Brunnenkresse- blättchen bestreuen und Parmesan darüber hobeln Dieses Rezept ist für ein Büffet angedacht, kann aber auch für 4 Personen als Vorspeise gereicht werden!