



Carpaccio mit Kaviar und Wachteleiern an bunten Salaten

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das „Edle Carpaccio“ für den besonderen Anlass

Zutaten

- 150 - 200 g sauber pariertes Rinderfilet
- 12 Wachteleier
- 54 g Sevruga Malossol Kaviar
- Eine Salatmischung aus :
 - Frisée Salat
 - Lollo Rosso
 - Lollo bianco
 - Feldsalat
 - Rauke
- 4 mittelgroße weiße Champignonköpfe
- 8 kleine Kirschtomaten
- 20 g geröstete Pinienkerne
- Etwas weißer Balsamico
- 1 Zweig frischer Thymian
- 2 frische Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 2 Löffel Meaux Senf
- 1 Becher Crème fraîche
- Etwas kalt gepresstes Olivenöl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Rinderfilet in eine Klarsichtfolie einschlagen und 20 - 25 Minuten ins Eisfach legen.

Schritt3

Mit Salz, Pfeffer, ein wenig Zucker, Balsamico, Knoblauch, Senf und Olivenöl eine schmackhafte "Vinaigrette" rühren / mixen.

Schritt4

Die Wachteleier 5 - 6 min. kochen, schälen und halbieren.

Schritt5

Die Salate waschen, "auffrischen", auf gleiche Größe zupfen und mischen.

Schritt6

Die Kirschtomaten halbieren und in der "Vinaigrette" marinieren.

Schritt7

Die Champignons putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, in dünne Scheiben schneiden und in der "Vinaigrette" marinieren.

Schritt8

Die Crème fraiche mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Schritt9

Das Carpaccio:

Schritt10

Das leicht angefrorene Rinderfilet in "hauchdünne Scheiben" schneiden (Am besten auf der Aufschnittmaschine) und

Schritt11

auf einem großen, dekorativen Teller kreisrund auslegen.

Schritt12

Mit Meersalz, und frisch gemahlenem Pfeffer gleichmäßig würzen und mit einem Pinsel mit Olivenöl bestreichen.

Schritt13

Bunte Blattsalate in der "Vinaigrette" mengen und eine "gute Portion" in die Mitte des Tellers setzen.

Schritt14

Mit den Kirschtomaten, den Champignonscheiben, Pinienkernen und den Wachteleiern garnieren.

Schritt15

In die Mitte einen Löffel Crème fraiche setzen und mit einem guten Teelöffel Kaviar krönen.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Mit geröstetem Baguette servieren.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen, Wachtel **Tags:** edel, einfach, kaviar, schnell, wachteleier

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/carpaccio-mit-kaviar-und-wachteleiern-an-bunten-salaten/>