



# **Kalbfleisch - Pilz - Carpaccio mit Pecorino und Basilikum**



- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

„Schmackig - herzhaft“, stimmig, leicht und lecker

## **Zutaten**

- 250 g Kalbsfilet oder auch Kalbrücken
- 200 g große, taufrische, gleich große Steinchampignons
- Ca. 60 g gehobelter Pecorino oder auch Parmesan
- Für den Dressing:
  - ½ frische Chilischote
  - 100 ml Aceto Balsamico
  - 1 EL Honig
  - Etwas Zitronenabrieb
  - 5 EL gutes Olivenöl
  - Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer
  - 1 Handvoll Basilikumblätter in Streifen geschnitten

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die Vorbereitungen:

### **Schritt2**

Das Kalbfleisch zunächst für 1 Stunde ins Tiefkühlfach legen, leicht anfrieren.

### **Schritt3**

Den Honig mit Balsamico, etwas Meersalz, frisch gemahlenem Pfeffer und Olivenöl zu einem kräftigen, schmackhafter Dressing verrühren.

### **Schritt4**

Die Champignons putzen, unter fließendem Wasser abspülen und in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden; den Basilikum in Streifen schneiden.

### **Schritt5**

4 Vorspeisenteller leicht mit Olivenöl einstreichen, kalt stellen.

### **Schritt6**

Nunmehr das Fleisch auf einer Aufschnittmaschine oder mit einem scharfen Messer in möglichst dünn Scheiben schneiden.

### **Schritt7**

(Kriegt man das nicht recht hin, dann kann man es auch zwischen

### **Schritt8**

2 Klarsichtfolien leicht plattieren)

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag.

### **Schritt10**

Abwechselnd, gleichmäßig mit den Champignonscheiben über dem ganzen Teller verteilen, etwas salzen und frisch gemahlene Pfeffer darüber geben.

### **Schritt11**

Alles mit dem Dressing, mittels eines Küchenpinsels einstreichen, marinieren.

### **Schritt12**

Die Basilikum - Streifen, sowie den Zitronenabrieb darüber streuen und den gehobelten Pecorino verteilen. Sofort mit Röstbrot servieren.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** basilikum, einfach, kalbfleisch, ostern, pecorino, pilze, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbfleisch-pilz-carpaccio-mit-pecorino-und-basilikum/>