



Rinderfilet mariniert

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Auf einem Salat von Spargel, Pfifferlingen und Frisèe - Das komplettierte Carpaccio mit frischen Salaten nach der Jahreszeit.

Zutaten

- 200 g Rinderfilet, (ev. vom Metzger in hauchdünne Scheiben geschnitten)
- 400 g Spargel
- 125 g frische Pfifferlinge
- 100 g Frisèe Salat
- Etwas frischer Kerbe, gezupft
- Etwas Balsamico bianco
- 1 Tl Senf
- 2 cl Sherry
- Etwas Traubenkernöl
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweisen in folgenden Schritten:

Schritt2

Das Dressing:

Schritt3

Aus Salz, Pfeffer, etwas Zucker, etwas Senf, Traubenkern Öl, Sherry und Balsamico einen geschmackvollen, satten Dressing" rühren.

Schritt4

Den Frisèe Salat putzen, mundgerecht zupfen und in kaltem Wasser 20 min. "auffrischen".

Anschließend auf einem Küchentuch gut trocknen.

Schritt5

Den Spargel schälen und herkömmlich in Salzwasser ca. 12 Minuten

Schritt6

"al dente" kochen. Die Stangen etwa dritteln und in den Dressing legen.

Schritt7

Die Pfifferlinge putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit Küchenkrepp säubern, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt8

In Butter kurz anbraten, 2 - 3 min. schmoren, ebenfalls mit dem Dressing marinieren.

Schritt9

Das Rinderfilet für 10 - 15 min. ins Gefrierfach lege, kurz etwas anfrieren,

Schritt10

in hauchdünne Scheiben zu schneiden.

Schritt11

(Hat man keine Aufschnittmaschine zur Verfügung, dann die Scheiben dünn mit einem recht scharfen Messer herunter schneiden und zwischen zwei Küchenfolien sanft und dünn klopfen)

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Danach flach auf einem dekorativen Vorspeiseteller auslegen und mit frisch gemahlenem Pfeffer, Mehsalz aus der Mühle und etwas Zitronensaft und Balsamico würzen, marinieren.

Schritt14

Etwas Frisèe Salat als Bouquette in die Mitte setzen. den Spargel verteilen.

Schritt15

Die kross gebratenen Pfifferlinge darüber geben, und etwas Parmesan darüber hobeln.

Schritt16

Dazu serviere ich ein warmes Röstbrot mit einem Bärlauch Pesto oder Knoblauchbutter.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** jahreszeitlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinderfilet-mariniert/>