



Carpaccio vom Rinderfilet

mit gegrilltem Gemüse, Rucola und
Ziegenkäsedressing

- 600 g Rinderfilet
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 Paprika rot
- 1 Paprika gelb
- 1 Paprika grün
- 1 Handvoll getrocknete Tomaten
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 1 TL getrockneter Oregano
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Ziegenkäse
- 6 TL Balsamico Essig weiss
- 1 Handvoll Rucola

Zunächst das Fleisch gut trocken tupfen.
Die Kräuter fein hacken und dann mit Salz und
Pfeffer auf einem Schneidebrett verteilen.
Das Rinderfilet solange darin wenden bis alle
Kräuter vom Fleisch aufgenommen sind.

In einer heißen Pfanne das Fleisch von allen
Seiten scharf anbraten. Dann aus der Pfanne
nehmen und ruhen lassen.

In der Zwischenzeit das Gemüse in Streifen
schneiden und in Olivenöl goldbraun anbraten.

Nach Belieben salzen und pfeffern. Für das
Dressing den Ziegenkäse mit dem Essig
verrühren.

(Je nach Geschmack mit etwas Olivenöl
abrunden.)

Das Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden und
auf einem Teller anrichten.

Das Gemüse und den Rucola darauf stapeln.

Alles mit Dressing und Olivenöl beträufeln.

Wir wünschen guten Appetit!