

DEM FRÜHLING HALLO *Sagen*

RINDERCARPACCIO MIT BÄRLAUCHPESTO

DAS BRAUCHT'S:

- 300g Rinderfilet
- 250g Spargel
- 270g Bärlauch
- 40g Pinienkerne
- 30g Parmesan
[frisch gerieben]
- 270ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

DAS IST ZU TUN:

Für das Bärlauchpesto zunächst den Bärlauch waschen, trocken schleudern oder schütteln und in grobe Stücke schneiden. Den Parmesan reiben und die Pinienkerne fein hacken. In einem großen Mörser nun Bärlauch, Pinienkerne und Parmesan gemeinsam zerstoßen. Nach und nach das Öl einfließen lassen und so lange mörsern, bis eine schöne, cremige Masse entsteht. Alternativ natürlich auch in einer Küchenmaschine möglich. Spargel in Zucker-/Salzwasser mit etwas Zitrone kochen bis es bissfest ist.

Für das Carpaccio Rindfleisch in hauchdünne Scheiben schneiden. Klarsichtfolie auf ein Schneidbrett legen, die Rindfleischscheiben auflegen und eine weitere Klarsichtfolie darüber legen. Nun Rindfleisch zart und dünn klopfen. Einige Zeit kühl stellen.

Das Rindercarpaccio vor dem Servieren auf einen Teller auflegen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pesto verzieren. Spargel schräg schneiden und mit einigen Parmesanhobeln bestreuen.

DAZU PASST:

**Grüner Veltliner
Kittmannsberg 2016**

- WG Nastl
Langenlois | Kamptal



» gibt es
[hier](#) in unserer
Vinothek um
EUR 9.50

*Sommelier
Tipp*

