

Carpaccio al Balsamico

Fabrizio Bindocci

Az. Agr. Il Poggione, S. Angelo in Colle, Montalcino-Siena

dg: sg

Wer kennt es nicht, das Carpaccio? Hier eine gelungene Anregung aus der Toscana.

4 Personen

350 g Rindsfilet

Etwas Parmesan V. R., dünn gehobelt

4 handvoll Rucola

Das Rindsfilet in angefrorenem Zustand auf der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Auf vier Teller leicht überlappend auslegen und mit der *Vinaigrette beträufeln. Einige Stunden marinieren.

Mit Parmesanspänen bestreuen und mit Rucola servieren.

***Vinaigrette**

3 EL Olivenöl

1 EL Balsamico TRADIZIONALE „Affinato“ 12-jährig

1 Knobli, geraffelt

Salz & Pfeffer

Alle Zutaten vermischen.