



Carpaccio mit Erdbeer-Spinat-Salat

Zutaten (für vier Portionen):

Salat

20 ml heller Balsamico-Essig
½ Zitrone, unbehandelt
1-2 Zehen Knoblauch
1 TL eingelegter grüner Pfeffer
Senfpulver
Salz
60 ml natives Olivenöl
40 g Pecorino, gerieben
100 g Erdbeeren
½ TL Puderzucker
1 Schalotte
150 g Babyspinat

Cipriani-Sauce

1-2 EL Worcestershiresauce
1 TL Senf
½ Zitrone, unbehandelt
Pfeffer, Salz
1-2 Sardellen
1 Ei
100-150 ml neutrales Öl
Estragon
2-3 EL Sahne

Sowie

200 g Rinderhüfte, am Stück
1 Zehe Knoblauch
1-2 EL natives Olivenöl
½ Zitrone, unbehandelt
20 g Pecorino, am Stück
1 EL Pistazien

**Zubereitung (circa 30 Minuten, ohne Garzeiten):**

Essig mit Zitronenabrieb, -saft, Knoblauch, grünem Pfeffer, etwas Lake, Senfpulver, Salz und Olivenöl in einen Mixbehälter geben. Gründlich mixen, dann den Pecorino kurz untermixen. Die Erdbeeren putzen, in Scheiben schneiden und leicht mit Puderzucker bestäuben. Die Schalotte in feine Ringe hobeln oder schneiden und mit dem Spinat zu den Erdbeeren geben.

Für die Sauce Worcestershiresauce, Senf, Zitronensaft, Pfeffer, Salz, Sardellen, ein Ei, Öl und Estragon in einen Mixbecher geben. Den Pürierstab bis zum Boden hineinstecken, dort aktivieren und langsam hochziehen. Die Sahne dazugeben und untermixen.

Die Rinderhüfte in möglichst dünne Scheiben schneiden, die einzelnen Scheiben dann zwischen zwei Stücke Backpapier legen und mit einem Fleischklopfer oder einem anderen schweren Gegenstand sanft plattieren. Eine Knoblauchzehe anschneiden und über die Servierteller reiben. Das Rindfleisch dekorativ darauf geben und leicht mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln. Den übrigen Pecorino und etwas Sauce auf dem Carpaccio verteilen. Erdbeeren und Spinat mit dem Dressing marinieren und in der Mitte des Carpaccios platzieren. Grob gehackte Pistazien darauf verteilen und sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

376 kcal – 23 g Fett – 17 g Eiweiß – 21 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist glutenfrei.