



Rindscarpaccio mit Trüffelöl und frittierten Kapern

Zutaten

- 400 g Rindsfilet
- Fleur de sel
- 3 EL Trüffelöl
- 100 g alten Parmesan
- 100 g Kalamata Oliven
- Handvoll Ruccola
- 2 Zweige Thymian
- 30 g Kapern
- 500 ml Sonnenblumenöl (zum Frittieren)
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Zitrone

Zubereitung

Zunächst das Rindsfilet mit einem scharfen Fleischmesser in dünne Scheiben schneiden und vorsichtig plattieren. Dann gleichmässig auf einem Teller verteilen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und mit Trüffelöl bestreichen. Die Kapern mit dem Sonnenblumenöl ausfrittieren und mit Oliven auf dem Rind anrichten. Den Parmesan grosszügig darüber hobeln und zum Schluss das Carpaccio mit Rucola und ein paar Thymianblättern garnieren.