


# Kochen

## Rindscarpaccio mit Senf-Dressing und Radieschen

Das Carpaccio wurde ursprünglich in «Harry`s Bar» in Venedig erfunden. Mittlerweile gibt es unzählige Varianten, etwa kombiniert mit knackigen Radieschen.

### EIGENSCHAFTEN

-  GLUTENFREI
-  LACTOSEFREI



### ZUTATEN

 FÜR 4 PERSONEN als Vorspeise

300 g [Rindsfilet](#) oder gut gelagerte Rindshuft

1 Bund [Radieschen](#)

1 Spritzer weissem Balsamicoessig

1 Esslöffel grobkörnigen und milden Senf

4 Esslöffel Mayonnaise

75 g saurer Halbrahm

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### NÄHRWERT

Pro Portion

20 g Eiweiss

18 g Fett

1 g Kohlenhydrate

247 g kKalorien

### ZUBEREITUNG

- 1 Das Rindsfilet oder die Huft satt in Klarsichtfolie wickeln und ½ Stunde ins Tiefkühlfach legen, aber auf keinen Fall durchfrieren lassen.
- 2 Das eiskalte Fleisch in möglichst dünne Scheiben schneiden. Jeweils ¼ der Scheiben mit etwas Abstand voneinander kreisförmig auf einem grossen Stück Klarsichtfolie anordnen, mit Klarsichtfolie decken und mit einem Wallholz oder einem Fleischklopfer sorgfältig flach streichen, sodass sich die Fleischscheiben nun überlappen. Die obere Folie abziehen, die untere Hälfte mit dem Fleisch kopfüber auf einen Teller geben. Wenn nötig kühl stellen und die Folie erst kurz vor dem Servieren sorgfältig abziehen.
- 3 Von 1 Bund Radieschen die schönen Blätter abzupfen, waschen und trockentupfen. Die Radieschenknollen in feine Scheiben schneiden, mit 1 Spritzer weissem Balsamicoessig mischen und 10 Minuten ziehen lassen.
- 4 Je 1 Esslöffel grobkörnigen und milden Senf, 4 Esslöffel Mayonnaise sowie 75 g sauren Halbrahm glatt rühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen.
- 5 Die Senfsauce in einen Einweg-Spritzsack füllen, als Öffnung nur gerade eine kleine Spitze abschneiden und die Sauce in feinen Streifen über das Carpaccio spritzen. Mit den Radieschenscheiben und -blättern garnieren und sofort servieren.