

Rinds-Caviar-Carpaccio

Zutaten

- Rinderfilet marmoriert
- etwas Olivenöl
- geröstete Pinienkerne
- Salzzitrone
- getrocknete Tomaten
- Pfeffer gemahlen
- Balsamico
- Oona Caviar



Zubereitung

Rinderfilet mit einer guten Marmorierung (vorzugweise Black Angus) etwas anfrieren und mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben, ca. 1-2 Zentimeter dick, schneiden

Auf Teller gleichmässig ausbreiten und mit etwas hochwertigem Olivenöl beträufeln

Geröstete Pinienkernen darauf verteilen (Menge nach eigenem Ermessen), Würfel von der Salzzitrone und getrockneter Tomate darauf verteilen.

Mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer und mit etwas dickflüssigen Balsamico Essig würzen, Menge je nach Geschmack

Als Krönung den Oona Caviar also Topping relativ gleichmässig verteilen, ca. 20g pro Person