

Carpaccio Cipriani

Carpaccio ist eine Vorspeise der italienischen Küche aus rohem Rindfleisch.

Erfunden wurde es um 1950 in Harry's Bar in Venedig von deren Inhaber Giuseppe Cipriani, der Legende nach für seine Stammkundin Contessa Amalia Nani Mocenigo, weil ihr Arzt den Verzehr gekochten Fleisches verboten hatte. Cipriani benannte seine Kreation nach dem berühmten venezianischen Maler Vittore Carpaccio, der für seine leuchtenden Rottöne bekannt war und dem 1950 eine große Ausstellung in Venedig gewidmet war.

Nach Cipriani's Originalrezept wird zur Zubereitung zuerst stark gekühltes (nicht gefrorenes) Rinderfilet roh mit einem sehr scharfen Messer in hauchdünne Scheiben geschnitten und mit dem Messerrücken flachgedrückt, gesalzen, gepfeffert und einige Minuten kalt gestellt. Serviert wird das Fleisch mit einer ebenfalls kalten Sauce aus Mayonnaise, Worcestersauce, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und so viel Milch, dass die Sauce noch dickflüssig genug ist, um an einem Löffelrücken zu haften. Diese Sauce war nicht für das Gericht Carpaccio erfunden worden, sondern in Harry's Bar schon vorher als „Universalsauce“ gebräuchlich.

Zutaten:

360 gr Rindsfilet (gut gekühlt, gut abgehängt)

4 EL Mayonaise (siehe Mayonaise Rezept)

1 TL Wocestersauce

1 Sprutz Zitronensaft

1 – 2 EL Milch

Sauce nach Johann Lafer :

1 Schalotte

2 El Weißweinessig

4 El mildes Olivenöl

75 ml Rinderbrühe

1 El Honig

Schale von ½ Zitrone

1TI Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrührt

je 2 Petersilien-, Kerbel- und Estragonzweige

Schalotte schälen, fein würfeln und in 1 El Öl anschwitzen. Bratansatz mit Essig ablöschen, Brühe, sowie Honig zufügen. Soße etwas einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit etwas Stärke leicht binden. Pfanne vom Herd ziehen, Soße in einen hohen Becher umfüllen. Kräuterblätter abzupfen und mit dem restlichen Öl zur Soße geben, und alles mit einem Pürierstab untermixen.