

Gebratener Carpaccio Turm

Ein Rezept für 4 Personen

Morchelfüllung

120 g geputzte Morcheln, halbiert / Sojasprossen / 2 TL gemischte Gemüsewürfelchen à 2 mm² / Parmesan / Avocado Öl / Butter / Paprika / Salz und Pfeffer aus der Mühle

Morcheln in Öl mit Butter andünsten. Gemüse und Parmesan zugeben. Kräftig abschmecken.

Carpaccio

12 dünne Scheiben vom Rindfilet / Avocado Öl I / Parmesan / Paprika

Rindfiletscheiben zwischen zwei Plastikfolien dünn klopfen. In den übrigen Zutaten für 1 Stunde marinieren.

Morcheln

20 kleine Morcheln, geputzt, gewaschen und getrocknet / Avocado Öl / Gewürz

Die Morcheln kurz andünsten. Abschmecken.

Sojasprossen

Sojasprossen / Avocado Öl

Sojasprossen kurz in wenig Olivenöl andünsten.

Carpacciotürmchen bauen

Eine Rindfleischscheibe in einen Patisseriering legen. Wenig Morchelfüllung zugeben und mit zweiter Fleischscheibe bedecken. Wieder Füllung und die letzte Fleischscheibe einlegen. Leicht anpressen. Aus dem Ring drücken. In Avocado Öl anbraten. Balsamico, Öl, gedämpfte Schalottenwürfelchen, Kräuter, Salz und Pfeffer zur Vinaigrette mischen. Mit Sojasprossen und Morcheln umlegt auftragen.