



## Zutaten

- Carpaccio vom Rinderfilet:
- 100 g Rinderfilet am Stück
- Kochateliers Salz „Manche mögens heiss“
- Thymian und Rosmarin, fein gehackt
- Rote Bete Carpaccio:
- 4 gekochte rote Bete
- 4 EL Balsamico Essig
- 4 EL Olivenöl

## Vorspeise

# Trilogie vom Carpaccio

Carpaccio für jeden - mit Fleisch, Fisch und in einer vegetarischen Variante!

## So wird's gemacht:

1. Carpaccio vom Rinderfilet:
2. Das Rinderfilet mit dem Gewürz und den Kräutern einreiben, anschließend in Klarsichtfolie einwickeln und die Enden fest eindrehen.
3. Für mindestens 24 Stunden einfrieren.
4. Eine halbe Stunde vor dem Aufschneiden das Carpaccio aus dem Gefrierfach nehmen.

- Kochateliers Salz „Frohlocken“
- Lachs Carpaccio:
- 8 dünne Scheiben frisches Lachsfilet
- Abrieb einer viertel Zitrone
- 1 EL Olivenöl
- Kochateliers Salz „Frohlocken“
- Zitronenschmand:
- 1 Becher Schmand
- 1 EL Olivenöl oder Zitronenolivenöl
- Abrieb einer viertel Zitrone
- Salz

5. Mit einer Aufschnittmaschine dünne Scheiben schneiden und diese direkt auf dem Teller platzieren.
6. Rote Bete Carpaccio:
7. Die Bete in dünne Scheiben schneiden.
8. Die restlichen Zutaten zu einer Marinade verrühren und die Bete-Scheiben damit für 20 Minuten marinieren.
9. Lachs Carpaccio:
10. Die Lachsscheiben auf einen leicht mit Olivenöl eingeriebenen Teller geben.
11. Mit Zitronenabrieb, Frohlocken und Olivenöl marinieren.
12. Zitronenschmand:
13. Alle Zutaten gut vermischen und mit Salz abschmecken.