

Zutaten

- 100g Rinderfilet am Stück
- Pfeffer-Salz-Mischung
- Thymian und Rosmarin, fein gehackt

Vorspeise

Carpaccio vom Rinderfilet

Entdecken Sie unser köstliches Carpaccio vom Rinderfilet. Perfekt gewürzt und einfach zuzubereiten. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Das Rinderfilet mit dem Gewürz und den Kräutern einreiben, anschließend in Klarsichtfolie einwickeln und die Enden fest eindrehen. Für mindestens 24 Stunden einfrieren. Eine halbe Stunde vor dem Aufschneiden das Carpaccio aus dem Gefrierfach nehmen. Mit einer Aufschnittmaschine dünne Scheiben schneiden und diese direkt auf dem Teller platzieren.