

Rinder-Carpaccio, Zucchini, Ricotta, Spinat-Salat und Brot

 happy-mahlzeit.com/2019/11/24/rinder-carpaccio-zucchini-ricotta-spinat-salat-und-brot/

Zutaten für 4 Personen

Für das Carpaccio:

400 g Rinderfilet - dry aged

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und beiseite stellen.

Für das Brot:

- 1 Hefewürfel
- 300-400 ml Wasser
- 1 kg Mehl
- ½ TL Salz

Zubereitung:

Die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl mit den Händen einarbeiten und nach Geschmack etwa ½ TL Salz dazugeben. Gut durchkneten – der Teig darf ruhig klebrig sein – und ein Brot formen. Dieses auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im warmen Ofen gehen lassen, bis es sich deutlich vergrößert hat.

Zum Aufbacken den Ofen auf 225°C erhitzen und das Brot in ca. 15 - 20 Minuten fertig backen.

Die Backzeit variiert, je nachdem wie man den Teig auf das Blech gegeben hat (als kompaktes Brot oder eher als längliches Baguette).

Für Zucchini & Ricotta:

- 100 g Ricotta
- Salz
- grobes Salz
- Pfeffer
- 2 Limonen
- 1 gelbe Zucchini
- 1 grüne Zucchini

Zubereitung:

Den Ricotta mit Salz, Pfeffer, etwas Limonenabrieb und einem Spritzer Limonensaft abschmecken. Beide Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden und die Ricotta-Creme darin einrollen. Dabei vorher noch etwas mit dem groben Salz würzen.

Für den Salat:

- 100 g Babyspinat
- ½ Bund Oregano
- ½ Bund Basilikum
- 1-2 Stangen Sellerie
- Olivenöl
- guten gereiften Essig
- Sea Salt (Pyramidensalz)
- Essblüten

Zubereitung:

Den Babyspinat auf etwas Oregano und Basilikum geben und mit etwas Essig und Öl anmachen. Die Selleriestangen in Würfel schneiden und einfach darüberstreuen.

Anrichten:

Das dünn aufgeschnittene Fleisch auf den Salat legen und die Zucchinirollchen dekorativ daneben setzen. Alles noch einmal salzen und pfeffern und mit Essblüten dekorieren.

Rezept: Maria Groß

Quelle: ZDF - Kerners Köche vom 11.11.2017