



Rindfleisch-Carpaccio mit Ingwer, Chilis, Radieschen und Sojasauce

Zutaten für 6–8 Portionen

- » 1,5 kg Rinderfilet, zubereitet nach diesem Rezept
- » 1 Hand voll hauchdünne frische Ingwerscheiben
- » 2–3 frische Chilischoten, in feine Ringe geschnitten
- » 1 gute Hand voll Radieschen, in dünne Scheiben geschnitten
- » 1 kleine Hand voll Koriandergrün, die Blättchen abgezupft und die Stängel längs in Streifen geschnitten
- » Sesamöl
- » Sojasauce
- » Saft von 2 Limetten

Zubereitung

Vorbereitung

1. Schneide das Rinderfilet auf.

2. Bereite die Ingwerscheiben vor, indem du sie in kleine Stifte schneidest.

3. Entferne die Samen von den Chilischoten und schneide sie in feine Ringe.

4. Schneide die Radieschen in dünne Scheiben.

5. Zupfe die Blättchen vom Koriandergrün und schneide die Stängel längs in Streifen.

Zubereitung

1. Richte das Fleisch auf einer Platte an.

2. Verteile die Ingwerscheiben, Chilis, Radieschen und das Koriandergrün gleichmäßig über das Fleisch.

3. Beträufle alles vorsichtig mit etwas Sesamöl, Sojasauce und dem Limettensaft.

4. Achte darauf, dass jede Fleischscheibe eine kleine Dosis von allem abbekommt.