



Rindfleisch-Carpaccio mit Kräuterkruste

Zutaten für 6 Portionen

- » 1 gehäufter EL Koriandersamen
- » 1 Hand voll frische Rosmarinblättchen, fein gehackt
- » 1 kleine Prise getrockneten Oregano
- » Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- » 1,5 kg Rinderfilet

Zubereitung

Vorbereitung

1. Gib die Koriandersamen in einen Mörser und stoße sie.

2. Vermische den zerstoßenen Koriander mit den fein gehackten Rosmarinblättchen, dem getrockneten Oregano, Salz und Pfeffer.

3. Gib die Gewürzmischung auf ein Arbeitsbrett.

4. Wälze das Rinderfilet in der Mischung, sodass es gleichmäßig bedeckt ist.

Zubereitung

1. Erhitze eine Grillpfanne kräftig oder bereite den Grill mit glühender Holzkohle vor.

2. Grille das Filet etwa 5 Minuten, dabei regelmäßig drehen, bis es rundherum eine gleichmäßige Farbe hat und leicht kross ist.

3. Lass das Filet 5 Minuten ruhen.

4. Schneide es möglichst dünn auf und richte die Scheiben auf einer großen Platte an.
