

## Rindscarpaccio - frisch und frech

Für 4 Portionen - Vorspeise

Ein scharfes Messer, ggf. Pflaster

- 1 4 mittelgroße flache Teller kräftig mit einer halben Knoblauchzehe ausreiben. Knoblauchzehe vorher an der Anschnittstelle anritzen.
- 2 Rinderfilet etwa 1-2 Std. in Gefrierschrank tiefkühlen. Mit scharfen Messer hauchdünn aufschneiden und auf die Teller verteilen.
- 3 Mit etwa 1 EL Trüffelöl sowie etwas Limonensaft beträufeln. Mit Salz und frisch geriebenem Pfeffer würzen.
- 4 Die Champignons hauchfein aufschneiden und über das Carpaccio verteilen. Die Champignons können notfalls durch frische Trüffel ersetzt werden.
- 5 Zum leckerem Schluß etwas Parmigiano Reggiano frisch darüberreiben.

Mit Weissbrot und etwas Butter ein erfrischender Genuss.

### Zutaten:

250 gr Rinderfilet  
4 kleine Champignons

4 EL gutes Trüffelöl

Parmigiano Reggiano  
Knoblauch  
Limonen  
Salz  
Pfeffer

Weissbrotstange  
Butter