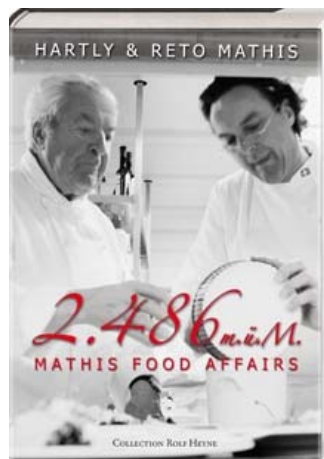


Das Rezept der Woche wird Ihnen präsentiert vom DEHOGA Shop.

DEHOGA
Shop



→ [ZUM TITEL...](#)

Rindscarpaccio Robespierre

Für 4 Personen

Zutaten:

600 g Entrecôte vom Rind, am Stück, pariert und angefroren
50 g weiche Butter (beurre pomade)
1 Zweig Rosmarin
Fleur de Sel (Meersalz)
60 g Parmesan (Reggiano), am Stück
40 g Trüffel
1 Zitrone
Olivenöl, extra vergine
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für das Robespierre das Entrecôte in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. Einen Teller mit weicher Butter bepinseln. Den gebutterten Teller mit Entrecôte auslegen.

Das Entrecôte Robespierre mit weicher Butter bestreichen und mit den Rosmarinnadeln bestreuen. Das Robespierre im Backofen bei Oberhitze leicht andünsten bis das Fleisch anzieht.

Das Robespierre mit Fleur de Sel salzen, mit gehobeltem Parmesan und Trüffel bestreuen und mit dem Saft der Zitrone beträufeln.

Mit Olivenöl beträufeln und mit dem schwarzen Pfeffer aus der Mühle würzen.

Mit Brioche servieren.

Variante: Carpaccio

Für ein normales Carpaccio das Entrecôte wie das Robespierre zubereiten, jedoch nicht mit Butter und Rosmarin behandeln und nicht andünsten.

Fotocredits/Fotonachweis: Michal Wissing, Waldkirch