Pferde-Carpacchio

Rohes Pferde-Rumpsteak – mit Olivenöl und Rotweinessig beträufelt, mit Koriander, Salz und Pfeffer gewürzt und mit Parmesan garniert

Die Krönung der Pferdefleisch-Rezepte: Pferde-Carpacchio aus rohem Pferde-Rumpsteak, mit Olivenöl, ein wenig Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und gehobeltem Parmesankäse mariniert. Wie meine Kollegin Petra Hammerstein so schön schrieb: „Normal ist mir nichts Rohes fremd."

Zutaten (für 1 Person):

- 250 g Pferde-Rumpsteak
- Olivenöl
- Aceto Balsamico di Modena
- Koriander
- Pfeffer
- Meersalz
- gehobelter Parmesan

Zubereitungszeit: 10 Min.

Verwenden Sie möglichst frisches Pferde-Rumpsteak für das Carpacchio. Sie können dies unbedenklich roh verwenden, so wie aus rohem Rindfleisch-Rumpsteak auch Carpacchio zubereitet wird.

Die Zubereitung ist äußerst einfach. Das rohe Pferde-Rumpsteak in millimeterdünne Scheiben schneiden. Abhilfe schafft, wenn man das Rumpsteak für 10–15 Minuten im Gefrierschrank einfrieren lässt, damit die Konsistenz des Fleischs fester wird und man es dadurch besser in dünne Scheiben schneiden kann. Natürlich müssen die dünngeschnittenen Scheiben dann auch einige Minuten bei Zimmertemperatur wieder auftauen, damit sie nicht gefroren sind.

Die dunklen Ränder beim Carpacchio im Foto kommen daher, dass ich das rohe Rumpsteak ähnlich wie den Pferde-Braten vor der Zubereitung noch in einigen asiatischen Saucen mariniert habe. Auch das kann man ohne Bedenken tun, bevor man das Carpacchio zubereitet.

Die Scheiben auf einem großen Teller im Kreis herum anrichten. Mit etwas gutem Olivenöl beträufeln. Dann ein paar Spritzer Rotweinessig darauf geben. Schließlich mit frisch gemahlenem Koriander, Pfeffer und Meersalz würzen. Und dann gehobelte Parmesanspäne darüber geben. Ein Genuss! Traditionell wird ein Carpacchio als Vorspeise zum eigentlichen Hauptgericht serviert.

Alternativ lässt sich Carpacchio auch mit einer Chilisauce wie Sriracha, einer hellen Sojasauce oder einer Knoblauchsauce anrichten und genießen.