Carpacchio vom Rinderherz



Sehr lecker

Ein Gericht mit einer rohen Zutat. Nicht jedermanns Sache.

Für das Carpacchio verwende ich kein Rinderfilet, sondern Rinderherz.

Rinderherz ist ein fester, kompakter Muskel, ist sehr schmackhaft und kann durchaus auch für ein Carpacchio verwendet werden.

Carpacchio vom Rinderherz



13. März 2021
von Thobie
Kategorie Roh
Personen
2
Zubereitungszeit
5 Minuten
Gesamtzeit
5 Minuten



Zutaten

- 400 g Rinderherz
- Aceto Balsamico di Modena
- Olivenöl
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Zweige Rosmarin

Anleitung

1. Rinderherz kurz anfrieren.
2. Währenddessen Blättchen des Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.
3. Rinderherz in dünne Scheiben schneiden.
4. Diese dekorativ auf zwei Tellern anrichten.
5. Salzen und pfeffern.
6. Mit Essig und Öl beträufeln oder begießen.
7. Mit Rosmarin garnieren.
8. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Balsamicoessig,
Carpacchio,
Herz,
Olivenöl,
Rind,
Rosmarin

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/03/13/carpacchio-vom-rinderherz/