

# Omas Rezeptesammlung

## Carpaccio Mit Champignons - Rohes Rinderfilet

Stichworte: Carpaccio, Champignon, Filet, Fleisch, Pilz, Rind, Italienisch

---

300 g Rinderfilet (hauchdünne -Scheiben),	1/2 Pack.	Pfeffer, Olivenöl,
200 g frische Champignons,	1	Zitrone (Saft),
100 g Parmesankäse, Salz,		Petersilie (fein gehackt)

---

Die Champignons putzen und kurz abspülen. Gut trocknen und feinblättrig schneiden (evtl. mit einem Hobel).

Die Fleischscheiben auf einer Platte anrichten.

Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Pilzscheiben darauf verteilen.

Den Käse ebenfalls mit einem Hobel über die Pilze geben.

Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verquirlen.

Die Petersilie gut darunter mischen und alles über das angerichtete Fleisch gießen.

Das Carpaccio mit einer Folie abdecken und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Tipp: Das Fleisch lässt sich besser in sehr dünne Scheiben schneiden, wenn es tiefgefroren ist.

Luxusvariante: Anstelle der Champignons weißen Trüffel darüber hobeln.