

Malerei in der Küche: Carpaccio

Rezepte

Ciprianis Carpaccio

Zutaten (für 3 Personen):

300 g Rinderfilet, in hauchdünne Scheiben geschnitten
Mayonnaise aus einem Eigelb, 100 g Olivenöl und etwas Zitronensaft
3 EL Milch
Zitrone
1 TL Worcester Sauce
Salz
weißer Pfeffer

Zubereitung:

In einer Schüssel Milch, Worcester Sauce, Salz und Pfeffer mit der Mayonnaise gut vermischen und mit Zitronensaft abschmecken. Nach Geschmack etwas Senf hinzugeben.

Fleischscheiben auf einem Teller verteilen. Sauce in Tupfern auf dem Fleisch anrichten. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen und mit Pflücksalat oder Rucola servieren.

Carpaccio mit Pulpo

Zutaten:

1 Pulpo (ca. 1 kg, noch grau, nicht rosa verfärbt!)
2 Karotten, geschält
2 Knoblauchzehen
1 Schalotte
3 Stangen Sellerie
einige schwarze Pfefferkörner
2-3 Wachholderbeeren
Petersilie, gewaschen



Für die Sauce:

Petersilie
Thymian
Olivenöl Extravergine
Zitrone - Saft und geriebene Schale
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Einen großen Topf mit Wasser füllen. Geschälte und halbierte Schalotte, eine Selleriestange in Stücken, eine geschälte Knoblauchzehe, Pfefferkörner und Wachholderbeeren hinzugeben. Eine Karotte schälen und in Stücke schneiden, etwas gewaschene Petersilie dazugeben und zum Kochen bringen.

Den küchenfertigen Pulpo am Kopf halten und erst 5 - 6 x Arme (Tentakel) langsam ins kochende Wasser tauchen. Dann den ganzen Pulpo ins Wasser geben, Salz hinzufügen und ca. 5 Minuten kochen lassen.

Herd ausschalten und den Pulpo ca. 1 Stunde zugedeckt im Topf lassen, bis das Garwasser abgekühlt ist. Dann abtropfen lassen und die Tentakel mit einem Messer vom Rest trennen.

Pulpo-Teile in eine Aufbewahrungsbox oder ein großes Schraubglas pressen, bis die Form gefüllt ist. Weiterhin lange und stark pressen, so dass so viel Garwasser wie möglich austreten kann. Dann mit dem Deckel abschließen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Pulpo aus der Form nehmen. Wenn die Masse nicht hart genug ist, um in feine Scheiben geschnitten zu werden, wieder in die Form geben und eine Stunde im Tiefkühlschrank ablegen.

Karotten und restliche Selleriestangen in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in 2 EL Olivenöl leicht anbraten, so dass sie bissfest bleiben. Mit Salz abschmecken und beiseitelegen.

Pulpo-Scheiben auf einem Teller verteilen. Gewaschene Petersilie fein hacken und über den Pulpo streuen. Olivenöl, Zitronensaft und -schale, in Scheiben geschnittene Knoblauchzehe, einige Thymianblättchen, Salz und Pfeffer in ein kleines Schraubglas geben, mit dem Deckel verschließen und gut schütteln, bis alle Zutaten gut vermischt sind.

Sellerie- und Karottenwürfel um den Pulpo verteilen und das Gericht mit der Sauce beträufeln.



Carpaccio mit weißem Spargel und Roter Bete

Zutaten (für 3 Personen):

7-8 dicke Spargelstangen
3 Rote Bete-Knollen (vorgekocht)
2 Schalotten
Balsamico (weiß)
Salz
geschälte und geröstete Haselnüsse
1 Bund Rucola
Parmesan
Zitronensaft und -schale
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Spargelstangen waschen und schälen, sofort in Wasser und Zitronensaft geben, damit sie nicht dunkel werden. Dann nach und nach mit einem scharfen Messer diagonal dünne Scheiben schneiden und diese sofort in eine Schale mit einer Emulsion aus Olivenöl, weißem Balsamico, Zitronensaft und Salz geben.

Schalotten in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit 2 - 3 Öl ca. 5 Minuten andünsten lassen. Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und in einer Schale mit den angedünsteten Schalotten und ihrem Olivenöl, Salz und schwarzem Pfeffer ziehen lassen.

Rucola waschen, schleudern und mit Olivenöl anrichten. Haselnüsse hacken. Parmesan hobeln.

Spargelscheiben etwas abtropfen lassen und auf einem Teller verteilen. Rote Bete-Scheiben vorsichtig darauflegen, ohne dass sie tröpfeln. Rucola darüber verteilen und geriebene Zitronenschale, gehackte Haselnüsse und gehobelten Parmesan darüberstreuen. Mit restlicher heller Marinade beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Carpaccio mit Mairübchen und Erdbeeren

Zutaten (für 3 Personen):

ca. 300 g Mairübchen
Olivenöl Extravergine
Zitronensaft
Salz
1 kleines Körbchen Erdbeeren
5-6 Sechuan-Pfefferkörner
frische Minze, gewaschen
1 EL Balsamico

Zubereitung:

Gewaschene und geschälte Mairübchen in hauchdünne Scheiben schneiden und in eine Schale geben. Zitronensaft, Salz und Olivenöl in einem verschlossenen Schraubglas so lange schütteln, bis eine Emulsion entsteht. Diese über die Mairübchenscheiben geben und ziehen lassen.

Erdbeeren waschen und putzen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schale geben. Pfefferkörner grob hacken, Minze in feine Streifen schneiden. Beides zu den Erdbeeren geben und mit Balsamico abschmecken.

Mairübchenscheiben auf einem Teller verteilen, mit Salz abschmecken und die Erdbeeren darauf verteilen. Das Gericht mit dem restlichen Öl-Zitronen-Gemisch beträufeln, mit restlichem Pfeffer abschmecken und servieren.