

Carpaccio

Hinter dem Namen verbirgt sich wohl eines der berühmtesten Rezepte der italienischen Küche und natürlich auch eine interessante Geschichte.

Zutaten

Senfsauce

2 EL Mayonnaise
2 EL Crème fraîche
1 TL Dijonsenf
1 TL Crema di Balsamico
Worchestersauce
Salz, Cayennepfeffer
Zitronensaft

250 g Rindsfilet
4 Champignons,
fein gehobelt
80 g Rucola
50 g Parmesan,
gehobelt

Zubereitung

Etwa 25 Minuten

- 1 Für die Senfsauce alle Zutaten verrühren, mit Salz, Cayennepfeffer und wenig Zitronensaft abschmecken.
- 2 Rindsfilet in möglichst dünne Scheiben schneiden und zwischen Klarsichtfolie gleichmässig dünn klopfen. Das Carpaccio soll hauchdünn sein.
- 3 Die Senfsauce dünn auf Tellern verteilen, Filetscheiben nebeneinander darauflegen, salzen und pfeffern, mit Pilzen, Rucola und Parmesan garnieren. Mit etwas Olivenöl beträufeln.

Geschichte

Der Ursprung dieses Gerichts liegt in der Harry's Bar in Venedig. Im Jahr 1950 entwickelte der Inhaber Giuseppe Cipriani diese Zubereitung, angeblich für seine Stammkundin Contessa Amalia Nani Mocenigo. Denn diese war von ihrem Arzt auf eine strenge Diät gesetzt worden, die ihr jegliche gekochte Speise verbat.

Cipriani benannte seine Kreation nach dem berühmten venezianischen Maler Vittore Carpaccio, der für seine leuchtenden Rot-Weiss-Töne bekannt war und dem gerade eine grosse Ausstellung in Venedig gewidmet wurde. Das Carpaccio war geboren und sein Erfolg kam unmittelbar. Kunst auf dem Teller sozusagen.

