

Menüvorschlag Olivenöl

Rindfleischcarpaccio mit Senf-Honig-Sauce

4 Portionen



Zutaten: Carpaccio: 400 g Rinderfilet, oder unser fertig geschnittenes Carpaccio
Olivenöl für die Folie
Salz
Pfeffer aus der Mühle
4 EL von unserem Olivenöl Villa Magra
etwas Zitronensaft

Senf-Honig-Sauce:

160 g Crème fraîche
60g von unserer Honig-Senf Sauce
Salz
1 Pr. Cayennepfeffer

Zubereitung: Carpaccio

Rinderfilet mit einem scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden und zwischen zwei Blättern mit Olivenöl bestrichener Klarsichtfolie mit der flachen Seite eines Schnitzelklopfers, oder mit der Topfunterseite gleichmäßig dünn klopfen. Vier flache Teller mit mildem Olivenöl einpinseln, etwas Zitronensaft darauf träufeln und leicht salzen und pfeffern. Die Rindfleischscheiben vorsichtig aus der Folie lösen, leicht überlappend auf die Teller legen, die Fleischscheiben ebenfalls mit Öl einpinseln, mit Zitronensaft beträufeln und leicht salzen und pfeffern.

Senf-Honig-Sauce: Crème fraîche, mit der Honig-Senf Sauce verrühren und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Sauce in einen kleinen Spritzbeutel füllen und damit ein Gitter auf das Carpaccio dressieren (spritzen). Mit Baguette servieren.

Weinempfehlung: Unser Rotwein: "Cannonau Costera 2004" aus Sardinien. Kraftvoller Duft. Frische fruchtige Töne. Finesse eines Klasse-Weins. 0,75l Flasche nur 8,95

KNOBLAUCH-GAMBAS (pil-pil)

Ergibigkeit: 4 Portionen

5 Rote Chilischoten
3 Knoblauchzehen
1 Rote Paprikaschote
2 Zweige Rosmarin
400ml Vom besten Olivenöl (Fragen Sie uns wir haben es)
600g Mittelgr. Garnelen (roh am besten ohne Kopf und Schale)
Grobes Meersalz
1/2 Bn Glatte Petersilie
1/4 Zitrone (unbehandelt)

Zubereitung:

1. CHILISCHOTEN GROB IN STÜCKE SCHNEIDEN.
2. KNOBLAUCH PELLEN UND GROBHACKEN. PAPRIKASCHOTE SÄUBERN, ENTKERNEN UND IN CA. 1 CM GROßE STÜCKE SCHNEIDEN. ROSMARINZWEIGE HALBIEREN. OLIVENÖL MIT CHILE, KNOBLAUCH, PAPRIKA UND ROSMARIN AUF CA. 150 GRAD ERHITZEN.
3. GARNELEN MIT SALZ WÜRZEN, IN EINER TONSCHALE MIT DEM OLIVENÖL BEGEBEN.
4. AUF DEM BODEN DES VORGEHEIZTEN BACKOFEN 5 - 8 MINUTEN BEI 180 GRAD GAREN (GAS 3, UMLUFT 170 °C).
5. MIT PETERSILIE UND ZITRONEN VIERTELN SERVIEREN
- 6.

Weinempfehlung: Unser Weißwein?: Sauvignon Blanc 2005 von „Les Javelles“ aus dem Languedoc. Ein trockener und frischer Weißwein. Aromen von Ananas, und, Passionsfrucht. 0,75l Flasche nur 4,90