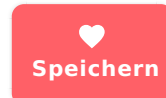



... > Menüart > Hauptspeise > Rind

Rindercarpaccio mit Basilikumpesto, Parmesan und gerösteten Pinienkernen



als Vorspeise für 4, als Hauptspeise für 2 Personen

★★★★☆ 4.17 (4 Bewertungen)

 1 Kommentar

 30 Min.  normal  12.07.2012  289 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

300 g Rinderfilet(s), oder Roastbeef

3 EL Pinienkerne, oder Kernmischung, geröstet

Balsamico

Parmesan

Salz

Für die Sauce:

20 g Basilikum, frisch oder tiefgefroren

15 g Kürbiskernöl

15 g Olivenöl

1 Knoblauchzehe(n)

2 EL Pinienkerne

1 EL Parmesan

½ TL Salz

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
289	27,82 g	19,29 g	1,45 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 5 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 35 Minuten

Fleisch in hauchdünne Scheiben schneiden.

Pesto:

Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne anrösten und mit dem Basilikum, den beiden Ölen und dem Salz in ein hohes Gefäß geben. Die Knoblauchzehe schälen, halbieren und den Trieb in der Mitte entfernen. Dann in ca. 1 EL Olivenöl mit der Schnittfläche nach unten anbraten und ebenfalls in das Gefäß geben. Die Zutaten mit einem Pürierstab zerkleinern, sodass eine homogene Masse entsteht. Den Parmesan reiben und 1-2 EL unterrühren.

3-4 EL Pinienkerne oder Kernmischung anrösten.

Auf 2 großen oder 4 kleinen Tellern mit einem Pinsel je etwas guten Balsamico verteilen und das Fleisch darauf verteilen. Mit Salz aus der Mühle bestreuen und das Pesto gleichmäßig darauf verteilen. Ich verwende dazu einen Teigschaber, da man mit diesem auch alles Pesto aus dem Gefäß bekommt. Mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen und die gerösteten Pinienkerne oder die Kernmischung darüber geben.

Rezept von

isa-baerchen

Weitere Rezepte von isa-baerchen

[Mehr >](#)

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

25.04.2018 11:37

Rubinchen2

Sehr lecker mit der selbst gemachten Kreuterpesto. Ein gutes Rezept.

[Antworten](#)

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[erdbeerlimes rezepte](#), [mamarinade rezepte](#), [porreeauflauf rezepte](#), [quarkmuffin rezepte](#), [sauerbraten rezepte](#), [senföl rezepte](#), [spiralgemüse rezepte](#), [stauensellerie rezepte](#), [zitroneneis rezepte](#), [überbackenerblumenkohl rezepte](#)