

Hohrücken carpaccio mit Panna Cotta

Vorspeise für 4 Personen / Zubereitungsdauer 3h

Zubereitung

1. Rahm und Knoblauch aufkochen und einköcheln. Gelatine einrühren und durch ein Sieb streichen. Parmesan und Basilikum dazugeben, in Förmchen füllen und 2h kühl stellen.
2. Hohrücken in Würfel schneiden, hauchdünn klopfen und anrichten. Mit Öl und Balsamico marinieren und würzen.
3. Panna Cotta auf den Teller. Mit Sbrinz und Ruccola garnieren.



Zutaten

450 g Hohrücken vom Rind
120 g Sbrinz gehobelt
1 Bund Ruccola
Olivenöl
Aceto Balsamico
Salz
Pfeffer

Panna Cotta
400 g Vollrahm
5 g Knoblauch
2 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingelegt
50 g Parmesan gerieben
40 g Basilikum gehackt

