

# Fleur de Sel geräuchert

mit Buchenholz



## Rezept: Rindercarpaccio

Zutaten Für 4 Personen (als Vorspeise)

- ca. 400 g Rinderfilet
- natives Olivenöl
- Pfeffer
- 100 g Rucola
- 80 g Parmigiano Reggiano gehobelt
- 8 Kirschtomaten geviertelt
- Fleur de Sel geräuchert (Dortmunder Pöttken)

- 1** Rinderfilet parieren und in Klarsichtfolie ca. 1-2 Std in die Gefriertruhe legen (Filet sollte nicht durchgefroren sein); dünne Scheiben Rinderfilet mit scharfem Messer oder Brotmaschine schneiden.
- 2** Rucola waschen und in der Mitte eines flachen großen Tellers platzieren; mit Tomatenviertel garnieren.
- 3** Dünne Rinderfiletscheiben um den Rucola legen und mit Pfeffer und Fleur de Sel geräuchert aus dem Dortmund Pöttken würzen.
- 4** Mit nativem Olivenöl beträufeln und mit Parmigiano Reggiano Scheiben bestreuen.



Serviervorschlag

Weitere Rezepte & Gewürze auf [www.dortmunder-poettken.de](http://www.dortmunder-poettken.de)