



## CARPACCIO VOM TORFGERÄUCHERTEN RINDERFILET

### Zutaten:

- 1 Bund Rucola
- 2 Rinderfilet-Steaks (je ca. 2cm dick)
- 4 EL Feigen-Aperitif-Essig
- Pökelsalz
- Pfeffer
- Torf zum Räuchern

### Zubereitung:

Die Steaks mit etwas Pökelsalz und Pfeffer einreiben. Über Nacht ziehen lassen. Die Steaks im Räucherofen ca. 5 Stunden kalt (bis ca. 25°C) mit Torf räuchern. Danach in hauchdünne Scheiben schneiden. Das geht am besten mit einer Aufschnittmaschine. Ansonsten kann man auch die Scheiben mit einem Fleischklopfer unter Frischhaltefolie „nachbearbeiten“.

Außen herum auf einem Teller anrichten. Mittig den Rucola anrichten und mit etwas Feigen-Aperitif-Essig beträufeln.