



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

Carpaccio – wie krieg ich das so dünn

Carpaccio – wie krieg ich das so dünn, und muss das überhaupt sein?

Das Geschmacksgeheimnis eines guten Carpaccio liegt darin, hauchdünne Scheiben auf der Zunge zergehen zu lassen (dasselbe Produkt mit derselben Würzung schmeckt ab 1 mm Dicke nicht mehr – ist so).

Es gibt grundsätzlich 2 Methoden:

Ihr friert das Grundprodukt (Filet) im Gefrierfach an. Dazu dieses bitte in Frischhaltefolie und anschließend in Alufolie einwickeln. Nach einer guten Stunde das gute Stück auswickeln. Mit der Aufschnittmaschine oder einem sehr scharfen Messer ganz dünne Scheiben abschneiden und auf einem Teller auftauen lassen. Oder: ihr schneidet möglichst dünne Scheiben vom Grundprodukt ab, legt diese mit Abstand auf die eine Hälfte einer mit Olivenöl benetzten Frischhaltefolie, pinselt die Scheiben auf der Oberseite ebenfalls mit Olivenöl ein, klappt die andere Hälfte der Folie darüber und klopft die Scheiben mit einem Plattireisen (oder mit einer Pfanne) flach.

Welche Produkte eignen sich für ein Carpaccio?

Klassisch ist das Rinderfilet. Dies sollte gut abgehangen sein. Da Carpaccio roh gegessen wird, nehmt bitte nur beste Qualität! Es eignen sich ferner Kalbsfilet, Rehrücken, Wildlachsfilet, Thunfischfilet, Schwertfischfilet, Seeteufelfilet, Jakobsmuscheln, Pulpoarme und Rote Bete, evtl. noch Sellerie. Bitte stets nur mild würzen und bestes Olivenöl verwenden. Bei uns hat sich das milde ligurische Tacento-Olivenöl sehr bewährt.

