

## **Warmes Carpaccio vom Kobe Beef Austria mit Gewürzblätter:**

*Restaurant Steirereck im Stadtpark  
Heinz Reitbauer j.*



Zutaten: 4 Port.

400 g Lungenbraten oder Beiried vom Kobe Beef (entseht)  
2 EL Olivenöl  
2 EL intensive Rindssauce  
50 g eingelegter & geschnittener Paprika  
100 g geschälte Schalotten  
1 TL Kristallzucker  
Weinessig  
Thymian, Lorbeer  
Salz, Pfeffer  
Fein gehackter Rosmarin, Thymian

100 g gekochte mehligte Erdäpfel-passiert  
100 g Butter  
100 g Mehl  
Kümmel, Curry, Koriander, Pfeffer, Senfkörner, Salz

1 Stk. Senfgurken (fein geschnitten)  
Kerbel

### Zubereitung:

Für die Gewürzblätter je 1 Teil Erdäpfel, zimmerwarme Butter & glattes Mehl miteinander vermengen.

Eine Gewürzmischung aus Curry, Kümmel, Koriander, Pfefferkörner, Senfkörner & Salz herstellen und nach persönlichen belieben die Masse damit abschmecken.

Die Masse mind. 3 Stunden rasten lassen.

Auf einem Backpapier ganz dünn aufstreichen und bei 180°C goldbraun backen.

Für die karamellisierte Schalotten: Dafür geschälte Schalotten vierteln mit Thymian & Lorbeer in Butter goldgelb schmoren.

Mit Kristallzucker bestreuen, karamellisieren lassen und mit einem Spritzer Weißweinessig ablöschen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken

Den Lungenbraten in 4 Scheiben schneiden und zwischen zwei Klarsichtfolien vorsichtig dünn klopfen.

Salzen & pfeffern & mit gehackten Kräutern bestreuen und auf einer Seite in Olivenöl scharf anbraten. Nur kurz wenden sofort herausnehmen und die angebratene Seite mit der Rindsauce bestreichen.

Das Fleisch mit den karamellisierten Schalotten, den erwärmten Paprika und den Senfgurken belegen und mit dem Gewürzkuchen bedecken. Zum Schluss mit Kerbel bestreuen.