



Amuse von Lendenbraten mit grünem Pesto



Zutaten

- 100 gr grüner Pesto-Käse
- 200 gr Carpaccio vom Lendenstück
- rakete
- 4 esslöffel Olivenöl, natives Olivenöl extra
- frisch gemahlener Pfeffer
- 100 gr Pinienkerne, geröstet
- Zusätzliches Material:
- 16 vorspeisenlöffel

Sie suchen eine einfache, aber schmackhafte Vorspeise, um Ihre Gäste zu beeindrucken? Versuchen Sie unser Rinderfilet-Amuse mit grünem Pesto-Käse! In nur 15 Minuten zaubern Sie einen raffinierten und köstlichen Genuss auf den Tisch. Legen Sie ein paar Blätter Rucola auf jeden Amuse-Löffel, bestreichen Sie das Rinderfilet mit Olivenöl, geben Sie eine Prise frischen schwarzen Pfeffer hinzu und legen Sie eine Scheibe Filet auf den Löffel. Die Pinienkerne goldbraun rösten und den grünen Pesto-Käse reiben. Garnieren Sie die Löffel mit Pinienkernen und dieser geschmackvollen Käsereibe für eine Vorspeise, die ohne viel Aufwand beeindruckt.

Vorbereitung

- 1: Auf jeden Amuselette-Löffel ein paar Blätter Rucola legen.
- 2: Das Filet leicht mit Olivenöl bepinseln. Frischen schwarzen Pfeffer darüber mahlen und eine Scheibe Filet auf jedes Amuse Bouche legen.
- 3: Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten
- 4: Den grünen Pesto-Käse reiben.
- 5: Die Amuses mit den Pinienkernen und dem geriebenen Käse garnieren.

Amuse Bouche aus Rinderfilet zubereiten

Dieses Amuse-Bouche vom Rinderfilet mit grünem Pesto ist eine einfache, aber raffinierte Wahl für eine schmackhafte Vorspeise. Bestellen Sie die erforderlichen Zutaten in unserem Webshop und genießen Sie dieses köstliche Gericht im Handumdrehen. Ihre Gäste werden von dem Geschmack und der Präsentation dieses Gerichts begeistert sein!