Carpaccio vom Reh

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vorspeisen und Salate Saison: Herbst

4 Personen



Zutaten

200 G	Rehrücken, leicht angefroren
40 G	Granformaggi (Hartkäse, Salzburg Milch)
3 EL	Olivenöl
1 EL	Himbeeressig
2 PRISEN	Rosenpfeffer aus der Mühle
2 EL	Wildkräuter
1 EL	Kapern

Zubereitung

1. Das angefrorene Fleisch mit dem Alles Schneider hauchdünn schneiden.
2. Auf vier Teller zu gleichen Teilen auflegen.
3. Mit Rosenpfeffer hauchdünn bestreuen.
4. Danach mit Hartkäsesplitter drapieren.
5. Kapern halbieren und punktweise draufsetzen.
6. Mit Himbeeressig bespritzen und Olivenöl draufträufeln.
7. Zum Schluss mit Kräutern bestreuen.
8. Wer es schärfer mag, nochmals mit Rosenpfeffer nachwürzen.
9. Für 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Ruhezeit ist wichtig zum Durchziehen der Marinade.

SEMINAR BÄUERINNEN