



REZEPT 18 VON 26 · WILD AUS FRANKEN

Wildes Carpaccio

vom Rehrücken, mit Bärlauch

18



REHWILD



JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT

Wildes Carpaccio

Für 4 Personen Dauer ca. 30 Minuten, dazu 3 Stunden Gefrierzeit



JagdGenuss.de

Zubereitung

- 1 Den küchenfertigen Rückenstrang der Länge nach so einschneiden, dass er sich wie ein Buch aufklappen lässt. Zwischen Frischhaltefolie mit einem Plattierisen oder einer schweren Pfanne vorsichtig etwas flacher klopfen.
- 2 Die obere Folie abnehmen und das Fleisch dünn mit Bärlauchpesto bestreichen.
- 3 Das Fleisch straff aufrollen, die Enden der Folie eindrehen und weiterdrehen, bis eine kleine, feste Rolle entsteht. Mindestens 3 Stunden einfrieren.
- 4 Die Rolle etwa 10 Minuten antauen lassen, dann mit der Aufschnittmaschine oder einem sehr scharfen Messer hauchdünn aufschneiden. Die Scheiben direkt auf gekühlte Teller legen.
- 5 Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl und etwas Zitronensaft beträufeln.
- 6 Die Kräuter in die Mitte geben, den Parmesan darüberhobeln und sofort servieren.

Für Carpaccio nur ganz frisches Fleisch verwenden und bis zum Servieren kühl halten. Dazu passt frisches Bauernbrot.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team von
JagdGenuss.de

Zutaten

FÜR DAS CARPACCIO

- 1 Rückenstrang vom Reh, ca. 400 g
- 3-4 EL Bärlauchpesto
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL gutes Olivenöl
- 1 Bio-Zitrone

ZUM ANRICHTEN

- 1 Bund frische Garten- oder Wildkräuter
- 40 g Parmesan am Stück



INSTAGRAM



FACEBOOK