



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | Dezember 2011

Geräuchertes Carpaccio

vom Molfseer Rehbock auf sautiertem Grünkohlsalat
und Kartoffelvinaigrette



Zubereitung

Carpaccio

Das parierte Rehrückenfilet (am Stück) über dem Buchenrauch 5 min. kalt räuchern. Das Fleisch auskühlen lassen. Anschließend das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit einem Plattier-eisen zwischen zwei Folien dünn plattieren. Den Teller mit etwas Ahornsirup bestreichen. Die Carpaccioscheiben nun gleichmäßig verteilen und mit Meersalz und Pfeffer würzen, sowie mit etwas Olivenöl betreufeln.

...weiter auf Seite 2

Zutaten für 4 Personen

Carpaccio

ca. 500g gut abgelagertes und pariertes Rehrückenfilet

80g Buchen-Räucherspäne

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

Ahornsirup

gutes Olivenöl

Salat

600g frischen Grünkohl

(geputzt & gewaschen)

2 Schalotten

(in feine Würfel schneiden)

120g Feldsalat

(geputzt und gewaschen)

6 EL feine Gemüsewürfel

(bestehen aus Karotte, Sellerie, Lauch)

6 große Kartoffeln

(in feine Würfel schneiden und 1 min. in kochenden Salzwasser blanchieren)

Olivenöl, Meersalz,

Pfeffer aus der Mühle, Zucker

frische Petersilie, Zitronensaft

2 Flocken kalte Butter

Der Salat

In einer tiefen Pfanne die Schalottenwürfel in etwas Olivenöl glasig schwitzen. Den Grünkohl kurz mit in die Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Feldsalat hinzugeben, sowie die Gemüsewürfel und die Kartoffeln. Mit den Butterflocken und dem Zitronensaft abschmecken. Den Salat mit der Petersilie auf dem Carpaccio anrichten.

Dazu frisches Brot reichen.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!