

Rehwild Carpaccio



Zutaten

- Rehwild sehr kalt oder leicht angefroren
- Salz
- Neutrales Öl
- Rucola oder Feldsalat
- Preiselbeer-Dressing
- Fein gehackte Nüsse
- Parmesan

Zubereitung

Das Rehwild in sehr feine Scheiben schneiden und locker auf dem Teller auslegen. Alternativ die Scheiben zwischen Folie ganz leicht flach drücken. Erst kurz vor dem Servieren fein salzen und mit ein paar Tropfen neutralem Öl benetzen.

Rucola oder Feldsalat locker auf dem Carpaccio verteilen. Mit Preiselbeer-Dressing sparsam beträufeln. Fein gehackte Nüsse und frisch gehobelten Parmesan darübergeben.