

# Carpaccio von der Rehschale

REZEPT VON CHRISTIAN DONHAUSER



Christian  
Donhauser,  
Top-Wirt-Sieger  
2019 in NÖ.

## ZUTATEN

(1 Portion)

### Rehcarpaccio

400 g Rehschale (oder -nuss)  
Balsamicoessig  
Olivenöl  
Salz & Pfeffer  
Parmesan  
Pesto  
Blattsalat bzw. eingelegtes  
Gemüse



FOTOS WEIDWERK/MARKO



## Zubereitung

Die Rehschale (oder -nuss) von Silberhäuten befreien, in Frischhaltefolie einwickeln und in eine zylindrische Form bringen. Dann für mindestens 90 Minuten in die Tiefkühltruhe geben. Gut anfrieren lassen! Anschließend mit einer Aufschnitt-Maschine hauchdünne

Scheiben abschneiden, diese kreisrund auf einem Teller drapieren und kurz antauen lassen. Danach mit Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Abschließend noch etwas Parmesan in feine Späne hobeln und mit Pesto und Blattsalat bzw. eingelegtem Gemüse garnieren. – Guten Appetit!

Christian Donhauser ist leidenschaftlicher Koch und Chef  
im Wirtshaus „Grüner Baum“ in Kirchberg/Wechsel.



Eine Schritt-für-Schritt-  
Anleitung finden Sie  
auf unserer Website:  
[www.weidwerk.at](http://www.weidwerk.at)



Eine Fotostrecke und  
einen Videoclip finden  
Sie in der aktuellen  
WEIDWERK-App!