

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



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