



für 4 Personen

Carne Crudo mit Staudensellerie und Parmesan

- 600 g Reh- oder Hirschkalbskeule
- Salz, Pfeffer
- 200 ml Olivenöl
- 200 g Staudensellerie mit Grün
- Zitronensaft
- 100 g Parmesan

Das parierte, gekühlte Fleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Jeweils 150 g auf die Teller verteilen. Mit einer Gabel flach drücken, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 100 ml Olivenöl marinieren.

Staudensellerie waschen, putzen, die Fäden dabei sorgfältig entfernen und in sehr feine Scheiben schneiden. Die Sellerieblätter in Julienne schneiden. Diese mit dem restlichen Olivenöl und etwas Zitronensaft marinieren.

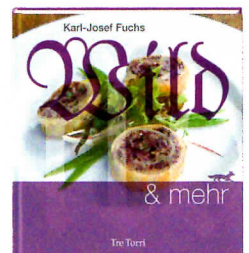
Die Selleriescheiben auf dem Fleisch anrichten und mit dem gehobeltem Parmesan und den Sellerie-Julienne garnieren. Sofort servieren, sonst wird das Fleisch durch die Säure des Zitronensaftes grau.

Info: Julienne ist in feine Streifen geschnittenes Wurzelgemüse (Sellerie, Karotten, Lauch, Petersilienwurzel etc.), aber auch Blattsalat, Pilze, Zitruschalen, Geflügel oder Fleisch.

Wild

Wild & Mehr

Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 224 Seiten, 39,90 €. Bestell-Nr. 100 104 52



Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag, kostenlose Bestell-Hotline: 0800/ 7 28 57 27 (Inland) Mo.-Fr. 8 bis 18 Uhr. Aus dem Ausland: 00 49/26 04/978-777. E-Mail: kundenservice.shop@paulparey.de