



Carpaccio vom Hirschkalb

Für 4 Personen

Petersilienpesto

- 200 g glatte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Olivenöl
- 50 g geröstete Pinienkerne
- 50 g geriebener Parmesan
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle

Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter klein schneiden. Im Küchenmixer zusammen mit der Knoblauchzehe und dem Olivenöl zerkleinern, Pinienkerne und Parmesan zugeben und weitere zehn Sekunden mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Pesto hält sich verschlossen und mit etwas Olivenöl bedeckt im Kühlschrank bis zu sechs Wochen.

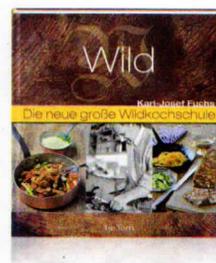
Carpaccio vom Hirschkalb

- 400 g Hirschkalb (Oberschale aus der Keule)
- Salz, weißer Pfeffer
- 4 EL Walnussöl
- 1 EL Balsamicoessig
- etwas Petersilienpesto
- 100 g gehobelter Parmesankäse
- 2 Handvoll Wildkräuter (nach Saison)

Das Hirschwildbret in Klarsichtfolie einschlagen und im Tiefkühlfach etwa sechs Stunden gefrieren. Mit der Aufschnittmaschine in sehr dünne Scheiben schneiden.

Die Teller mit Salz und Pfeffer bestreuen und die Scheiben darauf verteilen, erneut mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl und Essig marinieren. Mit Pesto, Parmesan und Wildkräutern garnieren. Richten Sie das Carpaccio nach Belieben noch mit Crème fraîche und knackigen Gemüsewürfeln an. Carpaccio muss immer aus frischem Fleisch hergestellt werden. Vakuumiertes oder zuvor gefrorenes Fleisch darf nicht verwendet werden!

Wild – Die neue große Wildkochschule



Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 224 Seiten, zahlreiche Farbfotos. 49,90 €. Bestell-Nr.100 104 51

Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag, Bestell-Hotline (Ortstarif) (0049) 02604 978-777, kundenservice.shop@paulparey.de