



Rheinland-Pfalz  
*isst besser*



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,  
ENERGIE, ERNÄHRUNG  
UND FORSTEN

# HIRSCH-CARPACCIO

**4 Personen**

**Zutaten:**

- ca. 300 g Hirschrückensfilet
- Meersalz/Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl extra vergine

**So wird's gemacht:**

Für vier Personen benötigt man ca. 300 g Hirschrückensfilet, Salz, Pfeffer und Olivenöl. Man friert das im Wildladen erworbene Rückensfilet ein. Dann nimmt man eine flache Servierplatte, gibt ein wenig Olivenöl darauf und verstreicht es mit dem Pinsel. Man salzt und pfeffert das Olivenöl. Nun schneidet man das gefrorene Rückensfilet mit einer Schneidemaschine in hauchdünne Scheiben (max. 0,5 mm) und platziert die Scheiben auf der Servierplatte so, dass sich maximal zwei Scheiben überlappen. Ist die Platte gefüllt, salzt und pfeffert man nochmals behutsam. Jetzt gibt man maßvoll Olivenöl darauf. Man deckt das Carpaccio mit Klarsichtfolie ab und lässt es ca. eine halbe Stunde ziehen. Jetzt kann es serviert werden.

**Variante:**

Statt Hirsch kann auch Rehrückensfilet verwendet werden.