



Rheinland-Pfalz
ISST BESSER



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
KLIMASCHUTZ, UMWELT,
ENERGIE UND MOBILITÄT

Hirschcarpaccio

4 Personen

Zutaten:

- 300g Hirschrückensfilet
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

So wird es gemacht:

1. Auf eine flache Servierplatte, gibt man ein wenig Olivenöl und verstreicht es.
2. Danach salzt und pfeffert man das Olivenöl.
3. Nun schneidet man das gefrorene Rückenfilet mit einer Schneidemaschine in hauchdünne Scheiben (max. 0,5 mm) und platziert die Scheiben auf der Servierplatte so, dass sich maximal zwei Scheiben überlappen.
4. Ist die Platte gefüllt, salzt und pfeffert man nochmals behutsam.
5. Jetzt gibt man maßvoll Olivenöl darauf.
6. Man deckt das Carpaccio mit ab und lässt es ca. eine halbe Stunde ziehen.