REZEPT: NATURPARK-WIRT VOLKER HUPFER, DERWALDFRIEDEN

Carpaccio vom Hinterwälder Weiderind

BERGKÄSE I BOCKSHORNKLEE I WILDKRÄUTER

CARPACCIO:

200 g Rücken vom Hinterwälder Weiderind
In Scheiben schneiden und zwischen zwei Frischhaltefolien auf ca. 20*20 cm und 0,5 cm dicke plattieren. Die obere Frischhaltefolie entfernen.

25 g Bockshornkleekäse
In dünne Scheiben schneiden und locker mit einem Abstand von ca. 1,5 cm zum unteren Rand nebeneinander auf das Fleisch legen. Nun mit der Unteren Folie das Fleisch aufrollen und an den Enden Stramm zusammenknoten. Die Rolle in das Gefrierfach geben und eine Nacht gefrieren lassen.

1 EL Limonen-Olivenöl
Auf einen kalten Teller geben und verstreichen. Das Carpaccio auf der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden und auf den Teller anrichten.

Mit **groben Salz und Pfeffer** bestreuen.

WILDKRÄUTERPESTO:

50 g Sonnenblumenkerne Im Ofen goldgelb rösten.

Mit **125 ml Sonnenblumenöl**, **100 g Basilikum** und **100 g Bergkräuter (Thymian, Majoran)** in einen Mixer geben und kurz mixen.

80 g gereiften Bergkäse gerieben unterheben und vermengen, bis eine cremige Masse entsteht.

Mit **Hochschwarzwälder Gewürzsalz** der Next Generation nach Belieben abschmecken und auf das Carpaccio geben.

ZUBEREITUNG	**LEICHT**
ZUBEREITUNGSZEIT	**CA. 20MIN**
FÜR	**4 PERSONEN**