

Kartoffel-Carpaccio, Reh-Rücken, Steinchampignon-Salat

Für zwei Personen

Für das Kartoffel-Carpaccio:

4 große, festk. Kartoffeln 15 g Butter Salz
Pfeffer

Für den Rehrücken:

200 g Rehrücken, küchenfertig $\frac{1}{2}$ EL Butter $\frac{1}{2}$ TL Wildgewürz

Für den Salat:

4 braune Steinchampignons $\frac{1}{2}$ Kopf Blattsalat 1 Zitrone
Olivenöl Salz Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rehrücken waschen, trocken tupfen und mit Wildgewürz würzen, von allen Seiten gleichmäßig in Butter anbraten und circa zehn Minuten im Ofen fertig garen. Rehrücken aus dem Ofen nehmen und für circa zehn Minuten ruhen lassen.

Für das Carpaccio Kartoffeln schälen, in sehr feine Scheiben schneiden, auf gebuttertem Backpapier kreisförmig anrichten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit flüssiger Butter bestreichen und im Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze goldbraun backen.

Für den Salat Champignons putzen, in Scheiben schneiden, in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen. Salat waschen, trocken schleudern, in mundgerechte Stücke zupfen und mit der Vinaigrette anmachen.

Rehrücken in sehr feine Scheiben schneiden.

Rehrücken mit Pilzen, Salat und Carpaccio auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Bayer am 10. November 2015