

Carpaccio vom Reh-Rücken mit Petersilienwurzel-Creme

Für zwei Personen

Für die Petersilienwurzelcreme:

200 g Petersilienwurzel	100 ml Milch	50 g Butter
1 Muskatnuss	1 Msp. gemahlener Zimt	Salz

Für das Carpaccio:

200 g ausgelöster Rehrücken	Meersalz	Olivenöl
-----------------------------	----------	----------

Für die Vinaigrette:

30 g getrock. Cranberries	1 Schalotte	100 g kleine Pfifferlinge
50 ml Himbeeressig	100 ml Olivenöl	1 Bund Petersilie
Salz		

Für die Garnitur:

1 Birne	1 Schuss Himbeeressig	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Petersilienwurzelcreme:

Die Petersilienwurzel schälen und in Salzwasser weichkochen. Abgießen und mit Salz würzen. Mit der Butter und der Milch in einen hohen Becher geben und zu einem Püree mixen. Mit Salz, Muskatnuss und Zimt würzen und lauwarm stellen.

Für das Carpaccio vom Rehrücken:

Den Rehrücken zuputzen, in dünne Scheiben schneiden und diese zwischen 2 Klarsichtfolien mit einem Plattireisen dünn klopfen. Die Scheiben auf einem Teller anrichten. Mit Salz würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Für die Cranberry-Pfifferling-Vinaigrette:

Cranberries fein hacken. Schalotte abziehen, fein schneiden und die Pfifferlinge putzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Für die Vinaigrette Pfifferlinge in einer trockenen Pfanne kurz anbraten und mit Salz würzen. Einen Spritzer Olivenöl und die Schalotten hinzugeben. Anschließend mit den gehackten Cranberries in eine Schüssel geben. Petersilie, Himbeeressig und Olivenöl hinzufügen und zusammen zu einer Vinaigrette anrühren.

Für die Garnitur:

Eine Birne dünn hobeln, mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer marinieren.

Cranberry-Pfifferling-Vinaigrette über das Carpaccio geben. Dazu die Petersilienwurzelcreme anrichten, mit Birnen garnieren und servieren.

Alexander Kumptner am 08. Oktober 2020