

Bündnerfleisch Carpaccio

Bündner-Trockenfleisch eignet sich in unterschiedlichsten Varianten zu einer feinen Vorspeise.

Zutaten

Für eine Person, Vorspeise

- 6 Tranchen Bündnerfleisch
- 4 EL Baumnussöl
- 30 g Gehobelter Parmesan, Bergkäse oder Sprienz
- 1 Zweig Basilikum
- 30 g Gedünstete Eierschwämme oder aus dem Glas
- Schwarzer Pfeffer
- 1 EL Olivenöl
- 1 Scheibe Toastbrot oder Baguette



Zubereitung

Sechs Tranchen Bündnerfleisch einmal gefaltet auf Holzbrett, Schieferplatte oder Teller anrichten. Mit Baumnussöl bepinseln. Gehobelten Käse darüberlegen, auch mit Baumnussöl bestreichen. Pfeffer darüber mahlen. Entweder darüber oder daneben Basilikumblätter auslegen und Pilze darüber verteilen. Mit Toast oder Nussbrot servieren.



Blogbeitrag: <https://www.altwerden-spaeter.blog/2024/02/22/kulinarisches-engadin/>