



Carpaccio vom Hirsch-Schinken mit Steinpilzen und angemachter wilder Raucke

Klein, aber mehr als delikat ist dieses Hors d'œuvre vom Wild mit dem adligen Steinpilz und der marinierten Raucke. - Passend zum Einstieg in ein festliches Jäger-Menü.

ZUTATEN:

16 Scheiben hauchdünn geschnittener geräucherter Hirschschinken (alternativ Reh-Schinken)

STEINPILZE:

300g Steinpilze
40 g Tiroler Speck, in sehr feine Streifen geschnitten
20 g Nussbutter
6 Stängel glatte Petersilie, gehackt
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

RAUCKE:

2 Hände wilde Raucke (alternativ Rucola)
1 EL weißer Balsamico
1 EL frisch gepresster Limonensaft
1/4 TL Thymianhonig
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 EL mildes Olivenöl

DES WEITEREN:

2 TL Preiselbeeren
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

1 RAUCKE: Rauke gut waschen und sorgfältig trocken schleudern. In eine Schüssel geben. Balsamico und Balsamico in ein Schüsselchen geben, etwa eine Prise Salz, Pfeffer und den Honig darin verrühren. Mit dem Schneebesen das Olivenöl zu einer Vinaigrette verschlagen. Die Vinaigrette über die Raucke träufeln und gut mischen. (Nicht zuviel der Vinaigrette zugeben, der Salat soll nicht schwimmen). - Den Salat kurz marinieren lassen.

2 STEINPILZE: Pilze mit einem Küchenpinsel oder Küchenkrepp sorgfältig putzen. (KEINESFALLS waschen!) Danach ewtl. in grobe Stücke schneiden. In einer Pfanne die Nussbutter erhitzen und die Speckstreifen darin knusprig braten. Heraus nehmen und auf Küchenkrepp entfetten. In das Bratfett die Steinpilze geben und unter Wenden golden braten. Petersilie zugeben und die Pilze behutsam salzen und pfeffern.

3 ANRICHTEN: Die Scheiben Hirschschinken gegebenenfalls noch unter zwei Stück Klarsichtfolie vorsichtig hauchdünn plattinieren und das Carpaccio auf Teller leicht überlappend auslegen, gebratene Steinpilze dahinter geben und mit den Schinkenstreifen bestreuen. Noch etwas Petersilie darüber streuen. Daneben ein Häufchen angemachte Raucke geben. Vor dem Carpaccio Tupfen von Aceto Balsamico Tradizionale di Modena aufbringen und noch einen Teelöffel voll Preiselbeeren an die Seite legen.

GETRÄNKEEMPFEHLUNG: Château des Roques 2010 von der Rhône