



Bündnerfleisch-Carpaccio mit Toastbrot

Das originale Carpaccio wird mit rohem Rindfleisch, Filet oder Huftfilet zubereitet und an einer Mayonaise-ähnlichen Sauce angerichtet. Heutzutage wird das Carpaccio häufig mit einer leichtern Vinaigrette zubereitet, meist aus Olivenöl, Zitrone und etwas Essig. Dazu kann sie mit Käsespänen, Zwiebeln und Nüssen oder gar, als ganz edle Version, mit Trüffeln angereichert werden.

Auch wird oft kein rohes Fleisch, sondern Trockenfleisch wie Bündnerfleisch oder dem Pendant aus dem Veltlin, der Bresaola, verwendet. Diese Versionen haben vor allem nördlich der Alpen auch schon so etwas wie ein Klassiker-Status.

Zutaten (1 Vorspeise)

- 50g Bündnerfleisch
 - 1El Olivenöl
 - 3Tl Zitronensaft
 - 1Tl weisser Balsamico
 - 2-3 halbe Baumnusskerne
 - 1 sehr kleine Zwiebel
 - etwas Parmesan oder Sbrinz
 - Pfeffer und wenig Salz
 - Nüsslisalat zur Dekoration
-
- 2 kleine Scheiben Weissbrot
 - etwas Butter

Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen.

Brotscheiben mit Butter bestreichen und ca. 10-12 Minuten im Ofen rösten.

Olivenöl, Zitronensaft und Balsamico in einem Schälchen vermischen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Bündnerfleisch auf einem Teller auslegen und mit der Sauce beträufeln. Zwiebel in nicht zu feine Späne schneiden, Nüsse grob hacken. Beides über das Bündnerfleisch verteilen. Mit dem Sparschäler ein paar Parmesanspäne darüber raspeln. Mit Nüsslisalat garnieren (dieser sollte auch etwas Sauce abbekommen).

Etwa eine halbe Stunde ziehen lassen, Toastbrot dazulegen und servieren. Pfeffermühle auf den Tisch stellen.

