



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

**Carpaccio vom Hirsch mit Rucola, Sbrinz und Meerretich**

\*\*\*\*\*

**Rehrücken Försterart mit Spätzli**

\*\*\*\*\*

**Apfelkuchlein mit Zimt**

Zutaten:

Zubereitung:

**Carpaccio vom Hirsch mit Rucola, Sbrinz und Meerretich**

|          |                       |                                    |  |
|----------|-----------------------|------------------------------------|--|
| 2 EL     | Meersalz              |                                    | Salz und Zucker mischen. Fleisch damit bestreichen und 30 Min. marinieren. Gründlich waschen, trocken tupfen und in Frischhaltefolie eingeschlagen im Tiefkühler leicht anfrieren. Mit der Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden.  |
| 1 EL     | Rohrzucker            |                                    |  |
| 200 g    | Hirschfleisch         | Rücken, Bäckchen oder Nuss         |  |
|          | Olivenöl              |                                    | Anrichten:<br>Drei Viertel eines flachen Tellers mit Fleischscheiben belegen. Mit Öl und Aceto bepinseln und mit Fleur de Sel und Pfeffer vorsichtig würzen. Den restlichen Viertel mit Rucola und Champignon belegen, Tomaten auf die Pilze geben und dem Tellerrand entlang einen Streifen Schnittlauchröllchen streuen. Sbrinzspäne über das Fleisch geben, alles mit Meerretich bestreuen und mit Thymian garnieren. |
|          | Aceto balsamico       |                                    |  |
|          | Fleur de Sel, Pfeffer |                                    |  |
| 5 Blatt  | Rucola                |                                    |  |
| 4 Stk    | Champignon            | mittelgross, Scheiben geschnitten  |  |
| 1 Stk    | Tomate                | ohne Haut und Kernen, feine Würfel |  |
| 1 Bund   | Schnittlauch          | Röllchen geschnitten               |  |
| 7 Späne  | Sbrinz                |                                    | Anmerkung:<br>Carpaccio kann auch ohne Aufschnittmaschine zubereitet werden. Das Fleisch dazu in Würfel von ca. 1 cm schneiden und diese sanft flach klopfen.  |
| etwas    | Meerretich            | gerieben                           |  |
| 12 Zweig | Thymian               |                                    |  |