



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Crostini mit Nuss-Champignons

Hirschcarpaccio auf Rucola

Lamm-Entrecôtes im Brotmantel

Quittenwähe

Zutaten:

Zubereitung:

Hirschcarpaccio auf Rucola

100 g Rucola
Rucola-Sprossen

200 g Hirschentrecôte

50 g Nüsse gemischt Pinienkerne,
Haselnüsse, etc.

2 EL Walnussöl

2 EL Olivenöl

2 EL Sonnenblumenöl

3 EL Balsamico
Salz, Pfeffer

8 Stk. helle Trauben

8 Stk. blaue Trauben

1 EL Butter

1 TL Ahornsirup

1 TL weisser Balsamico

12 Locken Tête de Moine
Meersalz

Den Rucolasalat waschen und grob schneiden. Hirschentrecôte parieren und in Klarsichfolie einrollen. Die Rolle anschliessend für 24 Stunden in den Tiefkühler legen.

Die Nüsse grob hacken und leicht in einer Bratpfanne ohne Fett rösten. Die verschiedenen Öle mit dem Balsamico zu einer Vinaigrette vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschliessend die Nüsse zugeben.

Die Trauben halbieren und entkernen und anschliessend im Butter wenden, Ahornsirup begeben und mit weissem Balsamico ablöschen.

Den Teller mit Rucola belegen und das Hirschcarpaccio darauf verteilen, mit etwas Meersalz würzen und mit der Vinaigrette beträufeln. Mit den Trauben, den Tête de Moine Locken und den Rucolasprossen ausgarnieren.