

LAUWARMES HIRSCH CARPACCIO

MIT EIERSCHWAMMERL, TOPINAMBUR & KRÄUTERSALAT

CARPACCIO

400g Hirschrücken
(zugeputzt)

Salz

Pfeffer

Olivenöl

EIERSCHWAMMERL

200g Eierschwammerl

20g Butter

Rosmarinzweig

1 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

TOPINAMBUR-CREME

300g Topinambur (geschält)

100ml Milch

50ml Obers

30g Butter

Salz

GARNITUR

Kräutersalat

Parmesanhobel



CARPACCIO:

Hirschrücken in 4 gleichgroße Stücke teilen und zwischen zwei Plastikfolien vorsichtig plattieren. Fleischstücke salzen, pfeffern und in einer beschichteten Pfanne kurz in Olivenöl anbraten.

EIERSCHWAMMERL:

Eierschwammerl mit Olivenöl in einer sehr heißen Pfanne braten. Rosmarin und Butter begeben und kurz mitbraten. Pfanne von der Hitze nehmen und Eierschwammerl mit Salz und Pfeffer würzen.

TOPINAMBUR-CREME:

Milch, Obers & Butter in einem Topf aufkochen und die Topinambur einlegen. Topinambur weich garen und fein mixen. Mit Salz abschmecken.

BERGERGUT