

Frisch gekocht



Rezept von Richard Rauch

Hirschcarpaccio, Melanzani, Feigen

1 Stunde 15 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

400 g Hirschrücken, Salz, Pfeffer, 50 g Walnussöl, 1 Limette (unbehandelte Schale), 50 g Parmesan, 4 Feigen (in 1 cm-Würfeln); 1 Melanzani, Salz, 3 EL Olivenöl, 8 hauchdünn geschnittene Brotscheiben, Butter, 1 Zweig Rosmarin (gehackt).

Zubereitung

Das Fleisch mit einem dünnen scharfen Messer von noch anhaftenden Sehnen und Häutchen befreien.

Ein entsprechend großes Stück Frischhaltefolie auf die Arbeitsfläche legen und das Fleisch darin straff einwickeln. Die Enden der Folie eindrehen (wie bei einem Bonbon) und das Fleisch 30 Minuten in das Gefrierfach legen. Danach das Fleisch auswickeln und mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. (Alternativ dazu das Fleisch in möglichst dünne Scheiben schneiden und zwischen Klarsichtfolie vorsichtig plattieren.)

Die Melanzani in eine Pfanne legen und 1 Stunde im auf 180 °C vorgeheizten Rohr (Umluft) garen (oder in einer Pfanne ohne Fett am Herd schmoren, dabei immer wieder drehen). Ein wenig auskühlen lassen, halbieren und das Innere der Frucht herauskratzen. Mit ein wenig Salz, ein paar Tropfen Walnuss- oder Olivenöl und Limettensaft und -schale vermengen.

Die Brotscheiben mit flüssiger Butter bestreichen, mit Rosmarin bestreuen und im Rohr bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) 5-6 Minuten knusprig backen.

4 flache Teller salzen, pfeffern und mit Walnussöl beträufeln. Die Fleischscheiben darauf verteilen und nochmals mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl beträufeln.

Das Melanzanifruchtfleisch auf dem Carpaccio verteilen. Den Parmesan mit einem Sparschäler darüber hobeln. Mit Feigenwürfeln bestreuen und mit den Brotchips servieren.

Tipp: Wenn Sie kein Plattiereisen haben, können Sie auch den Boden einer schweren Pfanne verwenden.