

Flüsse der Genüsse

Vorspeisenteller „Küchengeheimnis“

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten

Xeis-Edelwild, Veredelte Wildprodukte der Metzgerei Robert Pfeiler

www.metzgerhandwerk.at

Sauce Cumberland, Eingelegte Steinpilze oder Eierschwammerl (Pfifferlinge)

Zubereitung

Fein aufgeschnittenes Xeis-Edelwild mit Sauce Cumberland und eingelegten Steinpilzen oder Eierschwammerln garnieren.

TIPPS von Christoph Pirafelner:

Hirsch-Rohschinken und Hirsch-Salami sollten hauchdünn geschnitten werden.