

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Reh Carpaccio mit Granatapfelkernen und Walnüssen

Zutaten

(4 Personen)

- 300 g Rehnüsschen
- Pfeffer
- 150 ml Olivenöl
- 100 g Champignons
- Salz
- 1 Zitrone
- 50 g Walnüsse im Ganzen

Für die Deko

- Kerne vom Granatapfel
- Walnüsse
- Olivenkraut
- Blutampfer

Zubereitung

Rehnüsschen pfeffern und kurz von allen Seiten scharf in Olivenöl anbraten, dann im Kühlschrank abkühlen lassen.

Quelle: ORF extra

Champignons schälen und feinblättrig schneiden.

Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einem Dressing verrühren.

Fleisch mit Küchenrolle etwas trocken tupfen, in dünne Scheiben schneiden, fächerförmig auf einen Teller legen. Die Champignonscheiben darauf und mit dem Dressing marinieren und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Mit Granatapfelkernen, Walnüssen, Olivenkraut und Blutampfer garnieren.

Zusätzlich pfeffern.