Schmankerl aus der Genussregion Pongauer Wild

Carpaccio vom Pongauer Hirsch mit Himalayasalz

Maria und Sigi Ratgeb von der Bürglhöh in Bischofshofen

Die Zutaten (4 Personen)

Carpaccio

200 g Hirschrücken
1 Prise Himalayasalz
Pfeffer aus der Mühle
Hochwertiges Olivenöl
Bergkäse
Blattsalate
Gamsknödel

Dressing

5 El dunkler Balsamico
1 El Sojasauce
1 Knoblauchzehe in Scheiben
1 dünne Scheibe Ingwer
2 El Sesamöl

Zubereitung

Rücken in den Tiefkühler geben, bis er etwas anfriert. Danach in feine Scheiben schneiden und auf einen Teller anrichten.

Für die Dressing alle Zutaten vermengen und mit einem Pinsel die Flüssigkeit auf dem Carpaccio auftragen.

Mit Olivenöl beträufeln und mit geraspeltem Bergkäse und Himalayasalz bestreuen.

Knackige Blattsalate vollenden das Carpaccio.

Wildwochen von 10. Oktober bis 9. November 2014