

Carpaccio vom Heidschnuckenrücken

Für 4 Personen



HEIDE KOCHT

Regionale Gerichte und Zutaten aus der Lüneburger Heide



Zutaten für 4 Personen:

200 g	Heidschnuckenrücken
100 g	Wildkräutermischung
8 cl	Vinaigrette, bestehend aus Kräuteresig, Geflügelbouillon, natives Olivenöl, Salz, Pfeffer, Honig)
2 Stk.	große Artischocken (Knoblauch, Thymian, Olivenöl)
100 g	Pfifferlinge, kleinste Sortierung
	geröstet Pinienkerne
	alter Parmesankäse

Zubereitung:

- Heidschnuckenrücken in Klarsichtfolie wickeln und im Eisfach ca. 2 Std. gefrieren
- Artischocken putzen, vom Stroh befreien und in kleine Stücke schneiden
- Pfifferlinge waschen und putzen
- Artischockenstücke zusammen mit Olivenöl, jungem Knoblauch und Thymiananbraten, bis die Artischocken "bissfest" sind, mit Salz und Pfeffer abschmecken
- die Vinaigrette zubereiten
- die Wildkräutermischung waschen und gut abtropfen lassen
- Wildkräutermischung mit der Vinaigrette anmachen, gleichmäßig auf vier Teller verteilen
- den gefrorenen Heidschnuckenrücken auf der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und diese auf dem Salat anrichten
- mit Salz und Pfeffer würzen
- mit nativem Olivenöl beträufeln
- Pfifferlinge, Artischocken und Pinienkerne darauf verteilen
- Parmesanspäne zum Schluss auf dem Carpaccio verteilen

Guten Appetit wünscht

Thomas Dietz
Niemeyers Romantik Posthotel Müden



NIEMEYERS ROMANTIK POSTHOTEL

Seit 1877

www.lueneburger-heide.de

Mehr von „HEIDE KOCHT“ auf YouTube unter „Lüneburger Heide“