

Trockenfleisch-Carpaccio mit Stangensellerie und Parmesan

Zutaten: (4 Personen)

320 g Trockenfleisch (Bündnerfleisch, Mostbröckli, Walliser Trockenfleisch oder Bresaola)
1-2 Zitronen, Saft
1 dl Olivenöl extravergine
2-3 Stangen Stangensellerie, in feine Würfelchen geschnitten
150 g Parmesan Reggiano oder Sbrinz, in feine Spalten gehobelt
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Bündnerfleisch-Tranchen auf einer Platte überlappend auslegen. Mit dem Saft von 1 bis 2 Zitronen beträufeln und mit einem Pinsel gut verteilen, so dass alle Tranchen etwas vom Saft abbekommen. Dann reichlich bestes Olivenöl dazugeben, auch das gut verteilen.

An einem kühlen Ort (aber nicht im Kühlschrank) zugedeckt einen halben Tag ziehen lassen. Vor dem Servieren fein gehackte Stangensellerie-Würfelchen auf dem Fleisch verteilen und nach Belieben mit gehobelten Parmesan- oder Sbrinzspalten garnieren. Mit Pfeffer abschmecken. Als Vorspeise servieren.