

Trockenfleisch-Carpaccio mit Stangensellerie

Zutaten

Trockenfleischscheiben (Bündnerfleisch, Mostbröckli oder Bresaola)

1 Zitrone

Olivenöl

Stangensellerie

Parmesan, Sbrinz oder Ziegenkäse

Pfeffer

Zubereitung

Nach Belieben Trockenfleischscheiben (Bündnerfleisch, Mostbröckli oder Bresaola) auf einer Servierplatte auslegen.

Die Fleischscheiben grosszügig mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln und die Marinade mit einem Küchenpinsel gleichmässig verteilen. Das marinierte Trockenfleisch im Kühlschrank mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren den Stangensellerie in kleine Würfelchen schneiden und auf dem Fleisch verteilen. Mit fein gehobelten Sbrinz- oder Parmesanspalten oder mit Würfelchen eines guten Ziegenkäses garnieren und mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Als Vorspeise servieren.