

## Warmes Damhirschcarpaccio mit Nusspesto

(2 Personen)

**Zutaten:** ca. 250/300 g Damhirschfilet oder Bäggli  
30 g Baunnusskernen  
1 Knoblauchzehe  
1 Bund Basilikum  
30 g Parmesan frisch gerieben  
Olivenoel  
Salz  
Pfeffer

**Zubereitung:** Fleisch in dünne Scheiben schneiden  
Platte mit Olivenoel bestreichen  
Fleischscheiben darauf anrichten, mit Oel bestreichen

**Pesto:** Knoblauchzehe pressen  
Basilikum fein hacken  
Nüsse zerkleinern  
mit ca 200 ml Oel und dem Parmesan mit einem  
Rührstab mixen oder in einem Moerser zerreiben  
mit Salz und Pfeffer würzen

Das Carpaccio vor dem servieren bei 180 Grad ca 3 Minuten im Ofen leicht erwärmen, herausnehmen und sofort mit dem Nusspesto überziehen.  
Dazu passt frisches Baguette.