

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.