

Rezept

Wildcarpaccio mit Beeren-Orangen-Salsa

Ein Rezept von Wildcarpaccio mit Beeren-Orangen-Salsa, am 09.09.2024

Zutaten

80 g Rote Johannisbeeren	1 Orange
Fleur de Sel	schwarzer Pfeffer
1 Handvoll Wildkräuterblättchen (z. B. Giersch, Brennnessel, Löwenzahn, Vogelmiere)	250 g Reh- oder Hirschfilet (vom Metzger in hauchdünne Scheiben schneiden lassen oder selbst schneiden)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Die Johannisbeerrispen waschen und die Beeren mit einer Gabel von den Zweigchen streifen. Die Beeren pürieren und durch ein feines Sieb drücken, um die Kerne zu entfernen.

2. Die Orange so schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Das Fruchtfleisch klein hacken, dabei die Kerne entfernen. Die Orange unter das Johannisbeerpüree rühren und die Salsa mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

3. Die Wildkräuterblättchen falls nötig verlesen, abbrausen und mit einem Küchentuch oder mit Küchenpapier trocken tupfen.

4. Anrichten: Reh- oder Hirschfiletscheiben auf vier großen Tellern leicht überlappend auslegen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Die Johannisbeer-Orangen-Salsa auf dem Fleisch verteilen. Mit den Wildkräutern garnieren.