

Bündnerfleisch Carpaccio

Sie sind bis zu 35 cm lang, rot und saftig – die Bündnerfleischstücke. In einem aufwändigen Arbeitsprozess werden die Fleischstücke vom Rind zu Spezialitäten verarbeitet und veredelt.



Zutaten

für ca. 2 Personen:

- 100 g Bündnerfleisch
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Stk. Zitrone
- 2 EL Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 1 Prise Salz, Pfeffer
- 2 Stk. Vollkornbrötchen



Zubereitung

- Bündnerfleisch auf zwei Tellern dekorativ anrichten.
- Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen.
- Aus Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren und über das Bündnerfleisch giessen.
- Schnittlauch in Röllchen schneiden und darüber streuen.
- 15 Min. ziehen lassen.
- Carpaccio mit der restlichen Zitrone garnieren und mit den Vollkornbrötchen servieren.

An Guata. Bun appetit. Buon appetito.