

Carpaccio di Bresaola

Carpaccio di Bresaola eignet sich als Vorspeise oder als leichtes Hauptgericht – und ist schnell zubereitet.

„Bresaola della Valtellina“ ist die geschützte geographische Angabe für luftgetrockneten Rinderschinken aus Italien. Bresaola ist milder und etwas zarter als unser Bündnerfleisch.

Prägend für dieses Gericht ist der Geschmack von Rucola. Garten-Senfrauke, wie Rucola auf Deutsch heisst, gehört zur Familie der Kreuzblütengewächse und wird hauptsächlich als Salatpflanze angebaut. Im deutschsprachigen Raum war die Pflanze als Rauke bekannt, geriet aber in Vergessenheit. Mit dem Boom der Mittelmeerküche wurde die Rauke unter ihrem italienischen Namen Rucola wieder populär.

Die Zitrone gibt dem Gericht die Frische. Das Zitronenöl muss auf der Basis von hochwertigem, kaltgepresstem Olivenöl hergestellt sein.



Zutaten

für 2 Personen als Hauptgang

- 300 g Bresaola, hauchdünn geschnitten
- 1 Bund Rucola
- 100 g Parmesan, grob gehobelt
- 40 g Pinienkerne (optional)
- 1 Zitrone, Schale und Saft
- 0,25 dl Zitronenöl
- Salz
- Zitronenpfeffer

Teller mit Zitronenöl einpinseln. Rucola kreisförmig auf den Teller legen. Auf den Rucolakranz Bresaola fächerförmig anordnen. Mit Zitronenöl einpinseln. Zitronenzeste auf der Bresaola verteilen. Vom Parmesan mit dem Sparschäler abhobeln und auf die Bresaola geben.

Das Ganze mit etwas Zitronensaft beträufeln. Pinienkerne kurz anbraten und darüber streuen.

Mit einem Glas kaltem Rosé und frischem Olivenbrot servieren.