

# Hirschcarpaccio mit Melanzani und Kürbiskernpesto



**Vorspeise**  
Rezeptart



**60 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit

15 bis 20 Minuten Abkühlzeit



## Zutaten für 4-6 Portionen

### Carpaccio:

400 g Hirschrücken  
Salz  
Pfeffer, schwarz  
50 g Walnussöl  
1 Limette  
50 g Parmesan

### Melanzani-Stampf:

1 Stk. Melanzani  
Salz  
3 EL Olivenöl

### Kürbiskern-Pesto:

150 g Steirische Kürbiskerne  
150 ml Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
3 EL Parmesan, gerieben  
Salz, schwarzer Pfeffer

### Zum Garnieren:

100g Wildfrüchte (zB Brombeeren)  
6 Zweige Pimpernelle

## Zubereitung

Melanzani in eine Pfanne legen und eine Stunde bei 220 °C (Heißluft) im Backofen garen. Danach ein wenig auskühlen lassen, halbieren und das Innere rauskratzen. Vor dem Anrichten die Melanzani etwas zerstampfen, mit Salz und Olivenöl vermengen.

Während die Melanzani im Rohr gart, das Fleisch von den Sehnen befreien und straff gewickelt in Frischhaltefolie 30 Minuten in das Gefrierfach legen (währenddessen das Pesto zubereiten). Anschließend auswickeln und mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Frischhaltefolie dünn mit Walnussöl bestreichen, Fleischscheiben darauflegen und mit einer zweiten, dünn geölten Folie bedecken. Die Fleischscheiben mit einem Plattier-Eisen (oder Pfanne) flachklopfen. Das restliche Walnussöl mit Limettensaft/-schale, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Flache Teller mit der Marinade bestreichen und Fleisch darauf anrichten.

Für das Pesto die Kürbiskerne in einer Pfanne glänzend rösten und in einem Standmixer fein zerkleinern. Gemeinsam mit Kernöl, Parmesan, Salz und Pfeffer für 30 Sekunden mixen.

Das Carpaccio mit Pesto bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Melanzani-Stampf auf dem Fleisch verteilen und den Parmesan darüber hobeln. Mit Wildfrüchten und Pimpernelle garnieren.

**Rezept von Richard Rauch (Steira Wirt) / Foto: Stefan Kristoferitsch**