

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