

ZUTATEN

(4 Portionen)

Pesto

250 g Basilikum, frisch
100 g Petersilie, frisch
2 EL Pinienkerne, geröstet
8 EL Olivenöl
3 EL Parmesan, gerieben
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

Rehrücken

1 Rehrücken
Salz, Pfeffer
Distelöl
Balsamico-Essig
Pinienkerne, geröstet
Parmesan, gehobelt



Georg Siedler ist Küchenchef im
Heurigenrestaurant Siedler in Hundsheim,
Bezirk Krems.

Rehcarpaccio

GEORG SIEDLER



FOTO FLORIAN SCHULTE

Zubereitung

Pesto: Basilikum, Petersilie, Pinienkerne, Olivenöl, Parmesan, die Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer in ein Gefäß geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Rehrücken: Den Rehrücken zuputzen, der Länge nach mehrmals dünn einschneiden und auseinanderklappen. Das Fleisch zwischen zwei Frischhaltefolien geben und mit dem Plattiereisen (oder mit einem großen Topf) plätten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Pesto etwa 1 mm dick auf das Fleisch streichen und fest zusammenrollen, in eine Folie wickeln und tiefkühlen. Sobald das Fleisch gefroren ist, die Folie entfernen und mit einer Aufschnittmaschine hauchdünn aufschneiden.

Anrichten: Das Fleisch auf einen Teller geben und mit Salz, Pfeffer, Distelöl und Balsamico-Essig würzen, mit Parmesan und Pinienkernen garnieren.

Mein Lieblingsrezept!



Das WEIDWERK sucht Ihr Lieblings-Wildrezept! Von den eingesandten Rezepten wird eine Auswahl von einem Profi-Koch nachgekocht und im WEIDWERK veröffentlicht. Zusätzlich verlosen wir das *Profi-Vakuumiergerät Lava V.300 Premium* (Wert €419,-)!

Einsendungen:
redaktion@weidwerk.at



Schritt-für-Schritt-Anleitung
auf unserer Website:
www.weidwerk.at



Eine Fotostricke und einen
Videoclip finden Sie in der
WEIDWERK-App!