



BASELBIETER GENUSSWOCHEN 18

1. September - 14. Oktober

Siedfleischcarpaccio

Für 4 Personen

Sud

2 l Wasser

1 besteckte Zwiebel

1 Knoblauchzehe

aufkochen

2 KL Salz

würzen

500 g Siedfleisch

mit kaltem Wasser abspülen, zum Sud geben,
2-3 Stunden leise köcheln, dann im Sud auskühlen
lassen, die Bouillon für eine Suppe verwenden

Fleisch quer zur Faser in feine Tranchen schneiden

je 1/2 rote und gelbe Peperoni

waschen rüsten, in Längsstreifen schneiden,
zusammen mit den Fleischtranchen fächerartig auf
Teller anrichten

Vinaigrette

3 EL Weissweinessig

1 EL Bouillon

3 EL Raps- oder Olivenöl

1 Bd. Schnittlauch, in Röllchen

½ Bd. glattblättrige Petersilie,
fein gehackt

1 EL Kapern, fein gehackt

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

alles gut verrühren, abschmecken, Vinaigrette über
den Carpaccio träufeln und zugedeckt etwa 15
Minuten ziehen lassen

Dazu passt

Brot oder Bratkartoffeln

Variante

Für die Wintersaison das Gericht mit gekochten Renden, anstelle der Peperoni zubereiten
und der Vinaigrette etwas geraffelten Meerrettich beigegeben.