



# 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.