

## Carpaccio vom Reh mit Orange, Pilzen und Preiselbeergel | Wolfgang Ponier



Schwierigkeitsgrad



Zubereitungszeit – 1 Std.



### Vorbereitung

Für das Preiselbeergel die Preiselbeeren mit dem Zucker köcheln bis sie weich sind, anschließend mixen und durch ein Sieb streichen. Mit Ingwer verfeinern. Rehrücken in dünne Scheiben schneiden und mittels Klarsichtfolie plattieren. Limone und Orange auspressen. Pilze putzen, bei Bedarf waschen und anschließend zurechtschneiden.

### Zubereitung

Für die Orangenmarinade den Limonen- sowie den Orangensaft mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen und nach und nach das Olivenöl einarbeiten. Das Rehfleisch auf dem Teller schön arrangieren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle sowie etwas Koriander würzen. Pilze kurz ohne Fett anbraten (damit sich der Wasseranteil verringert) dann Olivenöl, etwas gehackten Thymian

und wenig Butter beigeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch auflegen, mit der Marinade beträufeln und mit den marinierten Wiesenkräutern ausgarnieren. Anschließend mit den gerösteten Pinienkernen und Walnüssen sowie den gebratenen Pilzen ergänzen. Bergkäse darüber hobeln und mit Preiselbeergel vollenden.

### Genusstipp

Das Carpaccio kann beliebig mit Herbstfrüchten, wie zum Beispiel Schlehe, Vogelbeeren, Kürbis, Maroni, Rote Beete, Pastinake, Apfelmeeerrettichcreme et cetera, kombiniert werden.



### Fleisch

## Carpaccio vom Reh mit Orange, Pilzen und Preiselbeergel

**Wolfgang Ponier** ist Kulinarik Event Manager und betreibt die Seite COOKandMORE. Dort bietet er Kochkurse, Events, Coachings und vieles mehr an. Denn Kochen und alles was dazu gehört ist seine Leidenschaft.

