

# Carpaccio vom Bison

3 - 4 Personen | Zubereitungszeit etwa 30 Minuten

## Zutaten

500 g	Sirloin Filet (Art.: 2134)
5 EL	dunkler Balsamico
7 EL	Olivenöl
	Öl zum Ausbacken
1/2	Zitrone, Abrieb davon
1/4 Bund	Schnittlauch, fein gehackt
	Salz (z. B. Art.: 8028)
3 - 4 EL	Pinienkerne
2 - 3 EL	Oliven, in Scheiben
1	Knoblauchzehe
1	rote Paprika
2 EL	Crème Fraîche
3	getrocknete Tomaten
	Pfeffer
50 g	Parmesan
	Wildkräutersalat



## Zubereitung

Das Hüftfilet entweder in 4 mm dicke Scheiben schneiden und anschließend plattieren oder kurz anfrieren und auf einer Aufschnittmaschine hauchdünn schneiden.

Aus Balsamico, 7 EL Olivenöl, Zitronenabrieb, fein gehacktem Schnittlauch und einer Prise Salz eine Marinade herstellen.

Pinienkerne anrösten. Die Knoblauchzehe hauchdünn aufschneiden und in Olivenöl knusprig ausbacken. Die Paprika abflemmen, häuten und würfeln. Dann im gleichen Öl ausbacken.

Die getrockneten Tomaten fein hacken und unter die Crème Fraîche heben. Mit etwas Salz abschmecken.

Den Parmesan aufhobeln. Einen Teil der Marinade über dem Fleisch verteilen, mit dem Rest den Wildkräutersalat anmachen.

Alle weiteren Zutaten auf dem Carpaccio verteilen und servieren.

Tipp: Mit Focaccia servieren.