



Siedfleisch-Carpaccio an einer Kräutervinaigrette

Zutaten:

500 g Siedfleisch vorgekocht
30 g Zwiebel
80 g Peperoni
100 g Zucchini
1stk Knoblauchzehe
5 g Schnittlauch
5g Petersilie
3 g Thymian
1 Bio Zitrone Zitronenschale fein abgerieben und Saft
1 dl Fond von der Siedfleisch Zubereitung
40 g Rapsöl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

- Siedfleisch sehr dünn aufschneiden (evtl. mit der Aufschnittmaschine) und auf einer Platte anrichten.
- Zwiebeln, Peperoni Zucchini und Knoblauch in feine Würfel schneiden
- Kräuter fein hacken
- Geschnittene Zutaten zusammen mit den restlichen Zutaten mischen und abschmecken.
- Vinaigrette über das Siedfleisch verteilen und mit gerösteten Brotscheiben und Blattsalat Servieren.

En Guete