



## Carpaccio von der Gämse

Zutaten für 5 Personen als Vorspeise

### Zutaten:

300g Gämserücken ohne Fett und Silberhaut  
3cl Walnussöl  
2 EL Preiselbeeren  
1 EL Honig  
1 Prise Salz  
1 TL Grüner Pfeffer  
1 Zweig Rosmarin (gehackt)  
2cl Gin

### Zubereitung:

- Alle Zutaten vermischen.
- Den Gämserücken für ca. 36 Stunden in ein Gefäß legen und mit der Mischung bedecken.
- Vor dem Anrichten die Marinade grob abstreifen und mit einem sehr scharfen Messer möglichst dünne Scheiben schneiden.
- Fächerförmig auf dem Teller anrichten und mit frisch geriebenem Pfeffer und Bergkäse bestreuen.
- Tipp: Leicht angefroren lässt sich das Carpaccio leichter schneiden.

**Unsere Empfehlung:** Zum Carpaccio von der Gämse passen Blattsalate jeder Art.



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★★