



Gemscarpaccio mit Walnüssen und geriebenem Käse

Zutaten (für ca. 10 Personen):

500 g schiefer Gemsrücken (vom Metzger fertig parieren lassen)
1 EL Walnussöl
1 EL Honig
1 TL grüner Pfeffer (zerstoßen)
1 EL Preiselbeeren
1 TL Salz (nur ein gestrichener Teelöffel)
frischer Majoran

Zubereitung:

- Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und den Gemsrücken gut damit einreiben
- Legen Sie den Gemsrücken auf eine Frischhaltefolie (ca. 40 x 50 cm) und verteilen Sie die restliche Marinade auf dem Fleisch
- Danach können Sie alles zusammen einrollen und die Enden der Frischhaltefolie zu zwirbeln
- Anschließend das Ganze noch sehr eng in Alufolie wickeln, ca. 30 Stunden in den Kühlschrank legen und 2-3 mal wenden
- Zum Servieren das Fleisch auspacken und die Marinade abstreifen, mit einem feinen Messer hauchdünn aufschneiden und in Fächerform auf den Teller drapieren
- Sehr gut dazu passen bunte Blattsalate
- Sollte Ihr Metzger kein Gemsrücken haben, funktioniert das Rezept auch sehr gut mit Rehrücken

Tipp: Natürlich können Sie diese und auch andere leckere Vorspeisen bei einem Besuch im SCHÜLE'S genießen!

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit!



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★S