

Lamm-Carpaccio

Lamm-Nierstück in Frischhaltefolie einwickeln, ins Tiefkühlfach legen und ca. 60 Minuten anfrieren lassen.

Teller mit je 1 EL Olivenöl bestreichen.

Nierstück mit einem sehr scharfen, großen Messer oder mit der elektrischen Schneidemaschine hauchfein aufschneiden.

Die Scheiben flach nebeneinander auf die Teller legen, mit restlichem Öl beträufeln.

Eierschwämme putzen und abreiben. In dünne Scheiben schneiden, mit Butter leicht anschwitzen und über dem Fleisch verteilen.

Mit grob gemahlenem Pfeffer und Fleur de Sel würzen.

Zusammen mit dem Salz und frischem Olivenöl zum Carpaccio reichen. Nach persönlichem Geschmack bei Tisch nachwürzen.

Zutaten für 8 Portionen:

500 g	Lamm-Nierstücke (muss nicht immer Filet sein)
300 g	Pilze (Eierschwämme)
16 EL	Öl (kaltgepreßtes aromatisches Olivenöl)
	Schwarzer Pfeffer, grober aus der Mühle
	Fleur de Sel