

Carpaccio vom Kaninchenfilet

Zutaten für 4 Portionen

120	g	Kaninchenfilet	In dünne Scheiben schneiden und flach klopfen bis sie fast durchsichtig sind.
		Salz	Carpaccio auf vier Teller ringförmig anrichten und mit wenig Salz bestreuen.
1	EL	Apfelessig	
1	TL	Senf	
1	EL	Sonnenblumenöl	
1	Prise	Salz	Essig bis Salz zu einer Marinade vermischen. Die Carpaccio-Scheiben damit bepinseln.
100	g	Eierschwämme, klein, aus der Dose	Pilze abspülen, in wenig Gemüsebouillon warm werden lassen, abschmecken und absieben. Je eine Portion warmer Eierschwämmli in der Mitte des Tellers anrichten.
½	Bund	Rucola	Teller mit einigen Blättern garnieren.
12		Kirschtomaten	Tomaten halbieren und auf den Tellern verteilen.
		Belper-Knolle ¹ od. Parmesan	Einige Käsespäne über das Carpaccio hobeln.
		Pfeffer a.d.M.	Carpaccio mit wenig Pfeffer überziehen.



¹ Belper-Knolle: mit Pfeffer umhüllte Hartkäsekugel, wird zu je 100g im Stoffbeutel verkauft.