

Grillet og marineret carpaccio af sommerbuk.

Serveret med sprød salat og parmesan.

Ingredienser

Rygfilet eller udbenet Kølle

Marinade.

2 dl rødvin

2 dl. Friskpresset appelsinsaft

1 spsk. Rørsukker

Garniture

Lidt god mixed salat

Hvid balsamicoeddike

Lidt god olie

Lidt hel parmesan

Friskbagt lyst brød

Evt. lidt smør

Denne udenlandsk inspirerede ret af vildt serveres kold og anvendes typisk som forret eller serveret til en let middag – gerne med lunt brød til.

Man skal være opmærksom på, at tilberedningen strækker sig over et par dage.

Fremgangsmåde. Rødvin, appelsinsaft og rørsukker koges op til en marinade og nedkøles. Puds kødet helt af for hinder og sener. Kødet nedkøles lidt og kommes herefter i en plastpose med førnævnte marinade. Der bindes for posen, og kødet lægges til marinerings i køleskabet til næste dag.

Anretning næste dag. Skær kødet i meget tynde skiver, helst på en pålægsmaskine, og læg dem i en cirkel på tallerkenen, så skiverne dækker hinanden. Har man problemer med at skære kødet tyndt, kan det med fordel fryses let, inden det skæres.

Vend salaten i lidt balsamicoeddike og lidt god olie, og læg en lille håndfuld på midten. Kødet pensles med lidt olie og drysses med flager af parmesan. Sidstnævnte høvles med tyndskræller for at få tynde flager.

Retten serveres med lunt lyst brød, eventuelt flutes, og der serveres en god rødvin til.