

# Egyszerű szarvas carpaccio

Szerző: -ka-pár-

2009. szeptember 28.

Utolsó frissítés 2013. március 11.

- 50 dkg szarvasborsó-szár-n
- 1 dl olíva olaj
- 1 dl bazsalikomos balsamecet
- 1 dl pinot noir
- 15 dkg kapribogyó
- 1 db citrom

- frissen tört fehérr-, zöld- és feketebors

- **Száraz** A carpaccio hidegen készített, általában nyírekről ideiglenesen készített szarvasborsó-szár-nst jelent az olasz konyhában. Ennek elkészítéséhez jelen esetben szarvasborsó-szár-nst fogunk használni, mégpedig az alábbi, igen egyszerű módon: A hús egy órával később teljesen megszabadul a hártyáitól, majd egy tiszta konyharuha segítségével leszárítjuk és gorombára tört borskeverékkel hintjük meg bőven. Ezután a borsot belesimítjuk, belemasszírozzuk a húsbába, majd elhelyezzük azt egy hosszúkás, mály tálcában.

A pácolás elkészítése sem túl bonyolult, balsamecetet felöntjük a borral, majd egy kicsi habverő segítségével keverjük az olaj kb. 2/3-át. Ezzel a páccal borítjuk be a szarvasborsó-szár-nst, majd időnként megforgatva hagyni benne pihenni kb. 24 órán át. A pácolásból kivett húst ismét szárítsuk le egy papírtörölközővel és az órával később vágjunk belőle hajszálvékony szeleteket. Egy adagba 4-5 szelet borsó-szár-nst adhatunk kevés olajjal és citromlével megcsepegtetve, néhány szem kaprival megszórva. Tálaláskor ne felejtsük el meleg pirított kenyérszeletet is adni hozzá!

Borajánlás: Egy kiváló, fűszeres felhangokkal rendelkező, törettséget adó Pino Noir-t ajánlok hozzá a Maul Pincészet csodálatos 2007-es évjártatás.