



## *Trading Alf Fagerli*

•Skandinavische Spezialitäten •

**AFT Trading Alf Fagerli**

Lortzingweg 4

D-30880 Laatzen

Tel. 0511-86659731

Mobil 0175-2417032

Mail: [aft@aftrading.com](mailto:aft@aftrading.com)

[www.aftrading.com](http://www.aftrading.com)

### **Rentier Carpaccio**

**Zutaten:** Rentier Rückenfilet, Rentierfilet, Rentier Huft Steak oder Rentier Oberschale.  
Meersalz, schwarzer Pfeffer.  
Zitrone oder Balsamico Essig und Olivenöl.  
Parmesan.

**Menge:** Ca. 100-125 g.

**Zubereitung:** Das Fleisch mit einem scharfen Messer so dünn wie möglich schneiden und leicht mit einem Messer flach streichen oder zwischen Frischhalte Folie legen und leicht anklopfen bis das Fleisch die richtige Stärke hat. Das Rentierfleisch ist normalerweise so zart, dass es mit einem Messer ausreicht. Das Fleisch auf dem Teller anrichten und mit geriebenem Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Mit Zitronensaft oder einer Mischung aus Balsamico mit Olivenöl bepinseln. Zum Schluss Parmesan darüber hobeln.  
Anrichten/dekorieren mit Dill, Petersilie oder Minze.