



## Kalbs-Carpaccio

mit Rucola und Parmesan

### Carpaccio

300g Kalbsschnitzfleisch  
(Bäggli oder Hüftli)

1 Bund Rucola

5 EL **St. Galler Olivenöl**  
20g **St. Galler Zwetschgen  
Balsamico**

Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 EL Pinienkernen

in dünne Scheiben schneiden, zwischen  
Klarsichtfolie um das Doppelte  
ausklopfen, anrichten  
rüsten, waschen, trocken schleudern,  
auf Carpaccio verteilen

in eine Schüssel geben  
zum Olivenöl geben

würzen und gut vermischen  
in beschichteter Bratpfanne  
trocken rösten und Vinaigrette  
beigeben, grosszügig über Salat und  
Fleisch verteilen

### Parmesan-Segel

60g Parmesan gerieben

in beschichtete Bratpfanne streuen,  
hell bräunen, vorsichtig herauslösen,  
abkühlen, auf Salat anrichten



### QUICK-INFOS

Rezept für:



Zubereitung:

25 min.

### Tipps:

Das Fleisch mit Olivenöl ein-  
streichen, mit Fleur de Sel und  
Pfeffer leicht würzen und dann  
anrichten.

Benötigte Produkte von  
St. Galler Öl für dieses Rezept:



Rezept und Bilder erstellt durch:

