



Carpaccio vom Bison

1kg Bisonhüfte, Salz, Pfeffer, Öl, Zitrone

Die Hüfte sehnenfrei machen, in Alufolie einwickeln und einfrieren.
Gefroren lässt sich das Fleisch mit einem scharfen Messer in hauchzarte
Scheiben schneiden! Dann Scheiben sternförmig auf einen Teller legen,
mit Zitrone beträufeln, Salz, Pfeffer und Öl dazu geben.

Unser Vorschlag für die Beilage: mit Rucola und Parmesansplitter garnieren

.....und fertig ist eine perfekte Vorspeise