



Rezept

Kudu-Carpaccio mit Olivenöl & Kapernäpfeln

Aus dem Kochbuch Summertime „Cape Tapas & südafrikanische Roséweine“.
Zu beziehen bei der Südafrika Weininformation shop.suedafrika-wein.de

Dieses Gericht ist einfach in der Zubereitung und hervorragend im Geschmack. Das Kudu-Fleisch stammt von einer der größten Antilopenarten Südafrikas. Kudu-Carpaccio hat einen angenehmen Wildgeschmack.

Zutaten

250g Kudu-Filet*, gekühlt, in Scheiben

(*Alternativ können auch Rinder-Carpaccio

¼ Tasse abgetropfte Kapernäpfel*

und gewöhnliche Kapern verwendet werden)

Gekörntes Meersalz & Schwarzer Pfeffer

Olivenöl Extra Vergine

Zubereitung

Die gekühlten Fleischscheiben auf einer Servierplatte anrichten und mit Kapernäpfeln garnieren. Großzügig mit Olivenöl beträufeln, anschließend mit frisch gemahlenem Meersalz und Pfeffer würzen.

Weintipp:

Ein trockener, kräftiger Rosé vom Kap, besonders von der Rebsorte Pinot Noir, ist die ideale Begleitung. Genießen Sie das Carpaccio wie auch den Wein leicht gekühlt, am besten beim Picknick.

Tipps finden Sie unter: summertime.suedafrika-wein.de

Viel Freude beim Zubereiten und Genießen!