



Kalbscarpaccio-Rollen auf Fenchelsalat mit Parmesanöl

1 kleine Fenchelknolle	rüsten, waschen, halbieren, in hauchdünne Scheiben schneiden (geht am bestem mit der Aufschnittmaschine oder einen feinen Hobel). Fenchel flach ausbreiten
Salz, Pfeffer aus der Mühle etwas Zucker	würzen
1 Limette	heiss waschen, trocken tupfen, Schale fein abreiben, Saft auspressen, über den Fenchel geben
5 EL Olivenöl	darüber träufeln, etwa 10 minuten marinieren lassen
50 g rote Peperoni	rüsten, Samengehäuse entfernen, klein würfeln, in eine Schüssel geben
½ rote Chilischote	der Länge nach halbieren, Samen und Trennhäute entfernen, waschen, sehr fein hacken, zu den Peperoniwürfelchen geben
1 Bund Schnittlauch	in feine Röllchen schneiden, beifügen
50 g Parmesan gerieben	beifügen
2 EL Reissessig	dazu giessen
1 dl Rapsöl	beifügen
50 g schwarze Oliven	halbieren, in feine Streifen schneiden, dazu geben. Alles zusammen gut vermischen
300 g Kalbsschnitzfleisch (Bäggli oder Hüftli)	in dünne Scheiben schneiden, zwischen Klarsichtfolie um das Doppelte ausklopfen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	die dünnen Schnitzel damit würzen
5 EL Olivenöl	darüber giessen
1 Zitrone	Saft auspressen, die Schnitzel damit beträufeln
1 Bund Rucola	rüsten, waschen, trocken schleudern
1 EL Pinienkerne	in einer beschichteten Bratpfanne trocken anrösten, bis sie schön duften, abkühlen lassen. Rucola und Pinienkerne auf die Fleischschieben geben mit etwas Parmesanöl beträufeln, dann statt einrollen. Die Carpacciorollen auf den angerichteten Fenchel legen. Mit dem restlichen Parmesanöl beträufeln
60 g Parmesan gerieben	einen Teil davon in eine beschichtete Bratpfanne streuen und darin hell bräunen lassen, vorsichtig herauslösen und abkühlen lassen. Anschliessend in wilde Stücke brechen und zu den Carpacciorollen stellen

Tipp

Wer mag schäumt etwas frische Ziegenmilch mit dem Stabmixer auf und dekoriert damit die fertigen Kalbscarpaccio-Rollen