

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten
EINKAUFSKOSTEN: 25 Euro

Wilde Röststulle

Zutaten (für 4 Personen)

Für BBQ-Sauce

100 ml Cola
100 ml Orangensaft
400 ml Ketchup
1 kleine Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
40 g Chipotle Chillies

Für BBQ-Gemüse

200 g Grillgemüse nach Wahl
Zum Beispiel Paprika, Zwiebeln, Aubergine,
Zucchini, Fenchel, Champignons
Etwas Öl für die Pfanne

Für Carpaccio

200 g Rehfilet
etwas kaltgepresstes Rapsöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1 / 8

Für die schnelle BBQ-Sauce: Cola und Orangensaft mit der grob geschnittenen Zwiebel und dem grob geschnittenen Knoblauch auf mittlerer Flamme auf ein Drittel reduzieren lassen. Nach der Reduzierung die Chipotle Chillies und den Ketchup hinzufügen und nach Geschmack mit dem Mixer pürieren.

Schritt 2 / 8

Gemüse waschen und schneiden und mit etwas Öl in der Pfanne scharf anbraten. Das warme Gemüse in die fertige BBQ-Sauce geben.

Schritt 3 / 8

Brot in dicke Scheiben schneiden und in etwas Öl in der Pfanne rösten.

Schritt 4 / 8

Das BBQ-Gemüse kann nun etwas temperiert (z.B. am Feuer oder auf niedrigster Flamme) werden, damit es beim Anrichten noch warm ist.

Schritt 5 / 8

Das Rehfilet so dünn wie gewünscht tranchieren und eventuell noch etwas plattieren.

Schritt 6 / 8

Im Anschluss kann das Reh-Carpaccio gesalzt und gepfeffert werden.

Schritt 7 / 8

Zum Anrichten Reh-Carpaccio auf das Röstbrot legen und mit dem eingelegten BBQ-Gemüse dekorieren.

Schritt 8 / 8

Fertig! Guten Appetit!