

Carpaccio aus Walliser Trockenfleisch IGP mit Pastinaken-Chips



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

FÜR 4 Personen

Pastinaken-Chips

200 g Pastinaken, sehr dünn gehobelt

5 dl Frittieröl

Salz

Carpaccio

200 g Walliser Trockenfleisch IGP, fein
geschnitten

2 EL Waadtländer

Walnussöl AOP

1 EL Birnenessig

½ Belper Knolle

Wenig Kerbel, Blättchen abgezapft

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

PASTINAKEN-CHIPS

Pastinaken portionenweise im auf 180 °C vorgeheizten Öl 5–7 Minuten knusprig frittieren. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen.

CARPACCIO

Trockenfleisch carpaccioartig auf Tellern anrichten. Mit Waadtländer Walnussöl AOP und Birnenessig beträufeln. Belper Knolle darüberhobeln, mit Kerbel und Pastinaken-Chips garnieren.