



# Carpaccio von mariniertem Hirschfilet mit Alpensalz

- Für 4 Personen - Rezept von Marie Robert - Café Suisse in Bex -

## Zutaten:

- 1 kg Hirschfilet
- 1 kg Gourmet-Salz "Alpenblume" (kann später wiederverwendet werden)
- 240 g Zucker
- 50 g Rosmarin

## Zubereitung:

- Die Filets reinigen.
- Das grobe Salz mit Zucker und Rosmarin vermengen.
- Die Filets in diese Mischung einwickeln. 24 Stunden ruhen lassen und dann abspülen.
- 3 Tage lang in einem Handtuch in einem kühlen Raum trocknen lassen.
- Dünne Scheiben schneiden, zusammenstellen und 6 cm große Kreise ausschneiden.
- Mit den Abschnitten ein Tartar mit fein gehackten Schalotten und etwas Olivenöl zubereiten.

## Anrichten:

- Zum Beispiel mit geschlagener Sahne und Kastanienstücken servieren.



**KULINARISCHE  
GENUSSORTE**