HERRENHOF
ESCHBACH

# SAUMAGEN CARPACCIO

Die regionale Abwandlung des italienischen Klassikers

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft

HERRENHOF
ESCHBACH

## Zubereitung

Den Saumagen am besten ca. 2-3 Stunden in der Gefriertruhe anfrieren lassen und dann mit der Brotschneidemaschine oder mit einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben gleich auf die Teller oder eine große Platte legen. Für die Marinade das Öl in einen hohen Becher geben. Petersilie waschen, trocken tupfen und grob hacken. Die Knoblauchzehen schälen, fein Würfeln und mit der Petersilie, dem Essig und dem Wasser zum Öl geben.
Mit dem Pürierstab pürieren und mit Zucker, Pfeffer und Salz nach Geschmack würzen.
Die Marinade auf dem Saumagen verteilen und etw. zwei Stunden ziehen lassen.
Kurz vor dem Servieren den Parmesan in Späne hobeln und über den Saumagen streuen.

## Zutaten

- 500 g Saumagen

Für die Mariande:
- 100 ml Öl
- 1 Bund Petersilie
- 1-2 Zehe Knoblauch
- 1-2 EL Essig
- 8 EL Wasser
- Zucker, Pfeffer, Salz

Außerdem:
- ca. 50g Parmesan (am Stück)

## Weinempfehlung

Blanc de Noir

WEINGUT HERRENHOF · ELMAR SCHMITZER & SOHN · HERRENHOF · 76831 ESCHBACH
TEL. 0 63 45 - 27 23 · FAX 0 63 45 - 76 21 · WWW.HERRENHOF-ESCHBACH.DE · INFO@HERRENHOF-ESCHBACH.DE

DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft