



Erlebnis-Kochen

mit Meikel Pedrana

*Rezept vom Kreativkoch Meikel Pedrana
Kochevent auf dem Friedberger Frühlingsmarkt*

Friedberger Extraworscht Carpaccio



Zutaten

4 x Friedberger Extraworscht
Essig, Salz
4 EL Pflanzenöl
2 Schalotten oder eine
kleine Zwiebel
1 TL schwarzer Fenchel
2 EL Weißwein-Essig,
1 EL süßer Senf
fein gehackte Kräuter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Friedberger Extrawurst 10 Minuten in Essigsalzwasser gar ziehen lassen, in Klarsichtfolie einwickeln und für 10 Minuten in den Tiefkühler legen. Eine Platte mit einer dünnen Schicht Öl bestreichen. Die Gewürzsamen in einem Tuch oder Mörser etwas „knacken“ und in einem kleinen Topf in dem übrigen Öl erwärmen. Die fein gewürfelte Zwiebel zugeben und mit dem Zucker farblos glasieren. Den Senf einrühren und kurz mitschwitzen lassen. Mit dem Essig ablöschen (nicht einatmen) und mit einem Schneebesen verrühren. Gegebenenfalls mit etwas Brühe verlängern. Einmal aufkochen lassen und mit Salz & Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack mit Kräutern, Cheyennepfeffer, Paprika, Zitronensaft oder Honig variieren.

Die Friedberger Extraworscht am besten mit einer Aufschnittmaschine in ca. 0,2cm dünne Scheiben schneiden und auf der geölten Platte verteilen. Die Marinade drauf geben und zumindest 30 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Dazu passt

Gebuttertes dunkles Brot oder Laugengebäck.

Einkaufstipp

Schwarzen Fenchel bekommt man unter der Deklaration „Bitterer Fenchel“ in der Apotheke.



www.friedberg-hats.de