

# Spezialitäts dal Grischun

---



## **BÜNDNER CARPACCIO**

*Eine kräftige Vorspeise als «omaggio alla cucina italiana»*

### **Zutaten**

(für 4 Personen)

200 g sehr dünn aufgeschnittenes Bündnerfleisch  
1 kleine Zwiebel  
2 Esslöffel Kapern  
Pfeffer aus der Mühle

### **Für die Marinade:**

2 Esslöffel Zitronensaft  
1 Teelöffel Senf  
100 g Parmesan «Reggiano» oder Sbrinz  
2 Esslöffel Olivenöl  
1 EL Balsamico Essig

### **Zubereitung**

(ca. 10 Minuten Vorbereitungszeit)

- Das Bündnerfleisch auf vier Tellern anrichten.
- Zwiebel in dünne Ringe schneiden und mit den Kapern auf dem Bündnerfleisch verteilen.
- Olivenöl, Zitronensaft und Senf verrühren und über das Bündnerfleisch träufeln.
- Den Käse mit dem Kartoffelschäler schneiden und darüber verteilen. Mit einigen Umdrehungen Pfeffer würzen.

- Toast und Butter dazu servieren.

Das «Bündner-Carpaccio» ist eine exklusive Variante für Ihre Gäste, wenn Sie es phantasievoll mit frischen einheimischen Saisonfrüchten (Trauben, Erdbeeren, Äpfel, Birnen usw.) oder mit exotischen Früchten (Ananas, Papaya, Mango, Karambola, Physalis usw.) garniert servieren.