Braten-Carpaccio mit Kapern-Kräuter-Vinaigrette

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 45 min
Aktivzeit: 45 min
Einfach



Zutaten

für 4 Personen

250 g	gekochtes Fleisch vom Schweizer Kalb, siehe Tipp
600 g	kleine Kartoffeln
2 EL	HOLL-Rapsöl
	Salz
50 g	Gewürzgurken
0.5 Bund	Schnittlauch
0.5 Bund	Peterli
25 g	Kapern
1 EL	Senf
0.5 dl	Essigsud von den Gewürzgurken
3 EL	kaltgepresstes Sonnenblumenöl
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3	hartgekochte Eier
40 g	Kresse

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

378	kcal
22 g	Eiweiss
25 g	Kohlenhydrate
20 g	Fett

Glutenfrei
Laktosefrei
Low Carb

Zubereitung

1. Kartoffeln halbieren oder vierteln, salzen und in einer Bratpfanne in Rapsöl zuerst 20 Minuten zugedeckt, dann 15 Minuten ohne Deckel auf mittlerer Stufe braten.

2. Gewürzgurken hacken oder sehr klein würfeln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Peterli und Kapern hacken.

3. Senf, Essigsud und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Gewürzgurken, Kräuter und Kapern untermischen.

4 Eier schälen und in Schnitze schneiden.

5 Das Fleisch in feine Tranchen schneiden und auf einer Platte oder Tellern anrichten. Die Vinaigrette darüber verteilen. Braten-Carpaccio mit den Kartoffeln servieren.

Tipp
Das Fleisch in feine Tranchen schneiden und auf einer Platte oder Tellern anrichten. Die Vinaigrette darüber verteilen. Braten-Carpaccio mit den Kartoffeln servieren.