

„Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“-Gastronom: derWaldfrieden Naturparkhotel



„Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“- Gastronomen – 25. Jubiläum

Wir haben ein ganz besonderes Jahr! Die „Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“- Gastronomen feiern ihr 25-jähriges Jubiläum und wir stellen euch einige der über 320 Gastronomen vor.

Heute geht die Reise nach Todtnau-Herrenschwand zum Restaurant derWaldfrieden.



derwaldfrieden naturparkhotel, ausgezeichnet mit 2 Löwen

Im naturparkhotel derWaldfrieden erwartet euch echte Schwarzwälder Gastlichkeit. Regionale Produkte raffiniert zubereitet mit feiner Begleitung aus dem erlesenen Weinkeller in familiärem Ambiente. Volker Hupfer ist mit Herzblut Gründungsmitglied der Naturparkwirte Südschwarzwald. Er hat ein tolles Rezept vorbereitet vom Hinterwälder Weiderind, viel Genuss!

Weitere Informationen findet ihr [hier](#).

Carpaccio vom Hinterwälder Weiderind

[caption id="attachment_20897" align="alignnone" width="300"]



Der Waldfrieden, Todtnau Herrenschwand, Dorothee + Volker

Hupfer, Carpaccio vom Hinterwälder Rind, Aufnahmedatum: 24-04-2019[/caption]

Zutaten

Für das Carpaccio:

- 200 g Rücken vom Hinterwälder Weiderind
- 25 g Bockshornkleekeäse, dünne Scheiben
- 1 Prise Limonen-Olivenöl, Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle

Für das Bergkräuterpesto:

- 20 g Basilikum, abgezupft
- 20 g Bergkräuter, abgezupft
- 15 g Pinienkerne
- 0,5 St. Knoblauchzehe
- 50 g Parmesan
- 150 ml Olivenöl
- 1 Prise Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle

Für den Salat:

- 120 g Wildkräutersalat
- Balsamicodressing
- Radieschen, feine Scheiben
- Parmesan, gehobelt

Für die Parmesanstange:

- 1 Platte Blätterteig TK
- 1 St. Eigelb
- Parmesan, gehobelt

Zubereitung

Für das Bergkräuterpesto die Pinienkerne im Ofen auf einem Blech bei 140°C Umluft ca. 10 min gold-braun rösten. Danach abkühlen lassen und mit Knoblauch und Olivenöl fein mixen. Die Kräuter dazu geben und nur kurz mixen. Den Parmesan unterrühren. Mit Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Für das Carpaccio das Fleisch vom Rücken in Scheiben schneiden und auf ca. 20 cm x 20 cm mit 0,5 cm Dicke

plattieren. Den unteren Rand gerade abschneiden. Das Fleisch auf eine Frischhaltefolie legen. Die Bockshornkleekäsescheiben mit 1,5 cm Abstand zum unteren Rand nebeneinander, locker auf das Fleisch legen. Das Pesto gleichmäßig darauf verstreichen. Die Frischhaltefolie mit dem Fleisch aufrollen und stramm an den Enden zusammenbinden. Die Rollen einfrieren.

Für die Parmesanstange den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte ca. 0,2 cm dick ausrollen, mit Eigelb bestreichen und Parmesan darüber streuen. Den Teig einmal zusammenklappen und den Vorgang wiederholen. Dann mit einem Teigroller feine, ca. 0,5 cm breite Stangen ausrollen und diese auf ein Blech legen. Bei 180°C ca. 6 min gold-braun backen.

Einen kalten Teller mit Limonen-Olivenöl bestreichen. Das fest gefrorene Carpaccio im besten Fall mit einer Aufschnittmaschine sehr dünn aufschneiden und auf dem Teller platzieren. Nun nochmals mit Limonen-Olivenöl leicht bepinseln, mit Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Wildkräutersalat mit Balsamicodressing marinieren, darauf anrichten und mit der Parmesanstange, feinen Radieschenscheiben und gebobeltem Parmesan ausgarnieren.

Tipp:

Zu dicke Carpaccioscheiben können auch hauch dünn plattiert werden. Das Carpaccio kann auch ohne Füllung aufgerollt werden.