

# Bündnerfleisch -Carpaccio mit Rucola und Steinpilzvinaigrette

4-Personen

---

## Zutaten:

280	-	gr Bündnerfleisch, hauchdünn geschnitten
1	-	Zucchini, in Scheiben geschnitten, gegrillt
1	-	rote Peperoni, in Rauten geschnitten, gegrillt
1	-	Bund Rucola, gewaschen und gut abgetropft

## Zutaten für die Steinpilzvinaigrette

1	-	TL Schalotten fein gehackt
1	-	TL Knoblauch, fein gehackt
3	-	EL Steinpilzwürfel
4	-	cl Balsamico - Essig
8	-	cl Wasser
5	-	cl Olivenoel
1	-	TL Salz
2	-	TL Zucker
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Die Schalotten, den Knoblauch und die Steinpilze in Olivenoel leicht andünsten. Mit dem Balsamico-Essig und dem Wasser ablöschen, erkalten lassen und das Olivenoel unterrühren. Die Vinaigrette mit Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle würzen.

## Anrichten:

Das Bündnerfleisch auf den Tellern anrichten, das gegrillte Gemüse und den Rucola darauf verteilen und mit der Steinpilzvinaigrette beträufeln.