

Die Küchenchefs, Noeline PERBET und Thierry PERBET, bieten Ihnen:

## **Carpaccio vom Rind von „Salers“ mit Cantal-Streusel**

### **Zutaten:**

320 g Rindercarpaccio „Salers“ (eine Rinderrasse in der Auvergne)  
120 g Cantal Entre deux (würziger Schnittkäse aus der bergigen Auvergne - 6 Monate gereift)  
1 Handvoll Rucola-Salat  
einige große Kapern  
4 EL Olivenöl  
4 EL weißer Balsamico-Essig  
schwarzer Pfeffer

### **Zubereitung:**

Hobeln Sie den Cantal mit einem Sparschäler oder Reibe in grobe Späne. Ordnen Sie die Rindfleischscheiben auf den Servierplatten an. Mit Cantalspänen und Rucola-Blättern garnieren.

Mischen Sie in einer kleinen Schüssel Olivenöl, Essig und ein wenig Pfeffer. Schneiden Sie die Kapern in zwei Hälften. Ordnen Sie sie auf den Platten an. An einem kühlen Ort beiseitestellen. Gießen Sie die Vinaigrette kurz vor dem Servieren über das Carpaccio.

Empfohlener Wein: Côte d'Auvergne "la Légendaire" (Rot)

## **Cromesquis aus Cantal (Käse)**

### **Zutaten:**

150 g Cantal Entre deux  
100 g Paniermehl  
30 g Mehl  
1 Ei  
schwarzer Pfeffer

### **Zubereitung:**

Schneiden Sie den Käse in 7 bis 8 cm lange und 2 cm breite Stangen. Das Mehl, das geschlagene Ei und die Semmelbrösel in 3 Suppenteller geben. Tauchen Sie die Stäbchen in der Reihenfolge von Mehl, Ei und Paniermehl in jeden Teller und braten Sie die Stäbchen dann an, bevor Sie sie auf saugfähiges Papier legen.

Als Beilage zu einem Salat servieren.

Empfohlener Wein: Chardonnay Blanc Saint Roch 1991 (Weiß)