Carpaccio mit DŽIUGAS®



Zutaten

1/2	Chilischote
200 g	Rinderfilet
1/2	Saft einer halben Grapefruit
10 g	Olivenöl
	Salz
	Schwarzer Pfeffer
	Selleriegrün
	Frisch gemahlener Pfeffer
70 g	geriebener Džiugas Delicate (24 Monate gereift)
5 g	Lauchzwiebeln

Zubereitung

Das sehr dünn geschnittene rohe Fleisch mit Pfeffer, Salz, gehacktem Selleriegrün und Chili bestreuen. Die halbe Grapefruit auspressen, Olivenöl hinzugeben, mit gehackten Lauchzwiebeln und 24 Monate gereiftem Džiugas bestreuen.

200 g hauchdünn geschnittenes Rinderfilet.

Guten Appetit!