Carpaccio mit Schafmostbröckli

Um ein Mostbröckli vom Schaf zu erstehen braucht es Glück. Am Besten fragt man bei hiesigen Schafzüchtern nach. Ich hab es von der Familie Kägi in Medikon bei Wetzikon. Sie züchten Engadinerschafe und vermarkten das Fleisch selber, so am Dorfmarkt in Robenhausen. Aber auch sie können das Mostbröckli nur ab und zu anbieten, weil das Fleisch von ausgewachsenen Schafen stammt, die nicht so oft geschlachtet werden.

Das gebeizte und getrocknete Schafmostbröckli schmeckt leicht säuerlich und beeindruckt mit einem feinwürzigen, runden Geschmack, der so gar nichts vom berüchtigen "Schafgeschmack" an sich hat. Eine ausgesuchte Delikatesse, die man unbedingt probieren muss, wenn sich die Gelegenheit dazu bietet. Natürlich schmeckt das Mostbröckli auch einfach fein aufgeschnitten wunderbar, aber mit einer feinsüsslichen Vinaigrette dazu, als Vorspeise angerichtet, wirds ganz sicher zum kulinarischen Glücksfall. Dazu schwarze Baumnüsse... (mehr zu dieser ebenfalls besonderen Delikatesse siehe da).

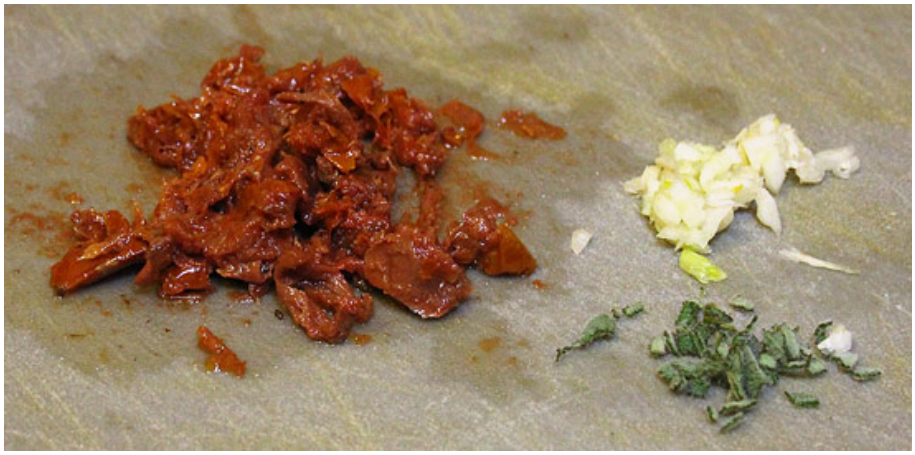
Zutaten

80g	Schafmostbröckli
1El	Olivenöl
1/2El	weisser Balsamico
1/4Tl	Zucker
1	sehr kleines fisches Salbeiblatt
1	kleine Knoblauchzehe
1	eingelegte, getrocknete Tomate
	wenig Salz und Pfeffer

Zubereitung

Für die Vinaigrette Olivenöl und Balsamicco mischen.

Getrocknete Tomate etwas abtropfen lassen und fein schneiden. Salbeiblatt und Knoblauch sehr fein hacken. Alles zur Vinaigrette geben.

Zucker zur Vinaigrette geben und mit ganz wenig Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vemischen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Schafmostbröckli zu ca. 1mm dicken Scheibchen aufschneiden und fächerartig auf einem Teller anrichten. Vinaigrette in der Mitte des Tellers anrichten. Etwas vom Öl mit einem Pinsel auf dem Mostbröckli verstreichen.