

Hanging Tender Carpaccio auf Trüffelbutter-Crostinis

Trüffel-Butter:

250 g Butter mit 1 EL Trüffelsalz und 2 EL Trüffelöl gut vermengen.

Baguettescheiben mit der Butter bestreichen, mit dem in Scheibchen geschnittenen Fleisch belegen und mit Fleur de Sel bestreuen