

Feigen Carpaccio mit Salatarrangement und geräucherter Gänsebrust

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft und wohlschmeckend dabei schnell und simpel gemacht

Zutaten

- Ca. 16 - 20 Scheiben dünn aufgeschnittene Gänsebrust
- 6 - 8 frische, schnittfeste Feigen
- Etwas Frisée und Radicchio Salat
- 100 g frische Pfifferlinge
- 50 g Walnusskerne, geröstet
- 2 Scheiben Serrano Schinken
- 2 cl Cassis
- 2 El Sherry Essig
- 4 El Walnussöl
- 1 El Senf
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Salate auf gleiche Größe zupfen und in kaltem Wasser auffrischen, anschließend auf ein Küchentuch geben und wieder trocknen.

Schritt3

Die Pfifferlinge putzen und mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern. Nicht waschen und auf gleiche Größe schneiden. Anschließend in einer Stielpfanne anbraten, salzen und pfeffern und 3

- 4 min. braten / schmoren.

Schritt4

Die Vinaigrette:

Schritt5

Aus dem Senf, Cassis, Sherry Essig, Salz, Pfeffer, ev. etwas Zucker sowie dem Walnussöl eine geschmackvolle Vinaigrette rühren.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die Feigen in dünne Scheiben schneiden und auf einem großen, dekorativen Vorspeisenteller rund herum verteilen.

Schritt8

Mit etwas Cassis beträufeln und etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber geben.

Schritt9

Die Salate in der Vinaigrette marinieren, und als gemengtes Salatbouquet in die Mitte setzen.

Schritt10

Die gerösteten Pfifferlinge, Walnusskerne und Schinkenstreifen verteilen, die geräucherte Gänsebrust placieren.

Schritt11

Gern gebe ich dazu warmes Röst oder Ciabatta Brot

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** cassis, einfach, salate, schnell, unaufwendig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feigen-carpaccio-mit-salatarrangement-und-geraecherter-gaensebrust/>