



Carpaccio von geselchtem Rinderschinken mit Tomatenkompott



- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Tolles Rezept für fein-leckerer **Carpaccio von geselechtem Rinderschinken** - mit Frühlingskräutern auf einem Tomatenkompott und mariniertem Spargel. Eine leckere, schnelle Vorspeise für den Gastgeber und Genießer mit wenig Zeit.

Zutaten

- 180-200g hauchdünner, geselechter Rinderschinken
- Frische Kräuter nach Marktlage wie: Petersilie, Schnittlauch, Dill, Kerbel, Salbei, Estragon etc.
- 100g Rucola
- 3 - 4 vollreife Fleischtomaten für das Tomatenkompott
- 12 Kirschtomaten zur Garnitur
- 1 kleine Schalotte
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 12 Stangen frischer Spargel
- Etwas Balsamico
- Etwas Kürbiskernöl
- 20 - 30 g Parmesan am Stück zum selber reiben
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden schritten:

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Den Rucola putzen und waschen, trocknen.

Schritt4

Die frischen Kräuter zupfen und fein hacken.

Schritt5

Mit Salz, Pfeffer, wenig Zucker, Balsamico und Walnußöl

Schritt6

(ev. etwas fein geschnittenen Knoblauch, wenn man mag)

Schritt7

eine schmackhafte Vinaigrette herstellen, die gehackten Kräuter dazu geben.

Schritt8

Die Tomaten in kochendem Wasser kurz brühen und sofort kalt abschrecken.

Schritt9

Die Haut abziehen, vierteln, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. (Tomate concassée)

Schritt10

Eine fein geschnittene Schalotte dazu geben und mit etwas Vinaigrette anmachen.

Schritt11

Den Spargel in der Zwischenzeit „al dente “ abkochen, schräg dritteln und ebenfalls mit etwas Vinaigrette marinieren.

Schritt12

Anrichtevorschlag :

Schritt13

Dazu placiere ich den in der Vinaigrette getränkten Rucola in der Tellermitte, und gebe den geselchten Rinderschinken kreisrund dazu.

Schritt14

Den eingelegten Spargel auf dem Tomatenkompott anrichten.

Schritt15

Rinderschinken mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle, und etwas gutem Balsamico benetzen und frisch gehobelten Parmesan darüber geben.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Dazu reiche ich krosses Baguette, Ciabatta oder Röstbrot und eine gesalzene Landbutter.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** carpaccio, spargel **Zutaten:**Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rinderschinkencarpaccio-mit-tomatenkompott/>