Westfälisches Carpaccio mit luftgetrockenem Rauchfleisch

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Unkompliziert, typisch westfälisch, einfach und schnell

Zutaten

- 150 g hauchdünn geschnittenes westfälisches Rauchfleisch
- 200 g Feldsalat
- 40 g Walnüsse, grob gehackt, hellbraun geröstet
- 2 Scheiben Pumpernickel in kleinen Würfeln
- 3 El Rotweinessig
- 4 El Walnussöl
- 1 Tl Senf
- 1 Tl Honig
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Feldsalat zunächst putzen und in kaltem Wasser eine

Schritt3

½ Stunde „auffrischen“, anschließend wieder trocknen.

Schritt4

Die gehackten Walnüsse in etwas Öl goldgelb rösten, ebenso die Pumpernickelwürfel in brauner

Butter.

Schritt5

Aus dem Honig, dem Rotweinessig, Senf, Salz und Pfeffer mit dem Walnussöl eine schmackhafte Marinade aufziehen, kräftig nachschmecken.

Schritt6

Das hauchdünn geschnittene Rauchfleisch wie ein Carpaccio auf einem großen Vorspeisenteller auslegen, ev. etwas frisch gemahlenen Pfeffer darüber geben.

Schritt7

Den Feldsalat als Bouquet in die Mitte setzen und mit den knackigen Walnüssen und den Pumpernickel Croutons bestreuen.

Rezeptart: Westfälische Rezepte **Tags:** einfach und schnell, preiswert, unkompliziert

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/westfaelisches-carpaccio-mit-luftgetrockenem-rauchfleisch/