

Kochschinken-Carpaccio

Zutaten (für 4 Personen):

- 300 g hauchdünner Kochschinken
- 3 EL Walnusskerne
- Salz
- 1 EL Honig
- 3 EL milder Weißwein-Essig
- 5 EL Olivenöl
- 1 kleines Bund Petersilie
- 1.5 TL mittelscharfer Senf
- 50 g Salat

Schinkenscheiben auf einer Platte wie bei einem Carpaccio verteilen.

Walnüsse grob hacken oder mörsern und in einem kleinen Topf ohne Fett rösten und salzen. Den Honig dazugeben, einmal aufkochen und mit Essig ablöschen. Das Öl und die fein gehackte Petersilie hinzugeben. Alles mit dem Senf zu einer cremigen Vinaigrette verrühren.

Zwei Drittel der Vinaigrette über dem Schinken verteilen. Den Salat (z.B. Feldsalat, Frisée und Radicchio) waschen, mit der übrigen Vinaigrette mischen und mittig auf den Schinken geben. Nach Belieben mit geröstetem Brot servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Sendetermin: 05.12.2020

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen