



# **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/>