

# Kalb-Carpaccio, Gorgonzola, Pekannusskernen, Salat

**Für zwei Personen**

**Für das Carpaccio:**

200 g Kalbsfilet	8 Pekannusskerne	25 g milder Gorgonzola
1 EL Aceto Balsamico	1 TL Honig	1 EL Walnussöl
2 EL Olivenöl	Meersalz	Salz, Pfeffer

**Für den Salat:**

50 g gemischter Salat	6 essbare Blüten
-----------------------	------------------

**Für das Carpaccio:**

Die Pekannusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Aceto Balsamico, Honig, eine Prise Salz und Pfeffer verrühren. Sobald sich das Salz aufgelöst hat, langsam Walnuss- und Olivenöl einrühren.

Gorgonzola würfeln und in Stücke zupfen. Kalbfleisch in sehr dünne Scheiben schneiden. Zwischen Klarsichtfolie hauchdünn plattieren. Einen Teller dünn mit Marinade bepinseln und das Fleisch darauf auslegen.

Fleisch ebenfalls mit Marinade bepinseln und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Restliche Marinade für den Salat beiseitestellen.

Pekannusskerne und Gorgonzola auf das Carpaccio geben.

**Für den Salat:**

Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Mit der übrig gebliebenen Marinade vermengen.

Salat und essbare Blüten auf das Carpaccio geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daniela Grosse am 02. Februar 2021