

Hirsch-Schinken-Carpaccio, Bündnerfleisch, Rucola-Pesto

Für zwei Personen

150 g Hirschschinken	150 g Bündnerfleisch	1 Rolle Ziegenfrischkäse
2 Scheiben Schwarzbrot	150 g Rucola	$\frac{1}{2}$ Schalotte
4 EL Wildpreiselbeeren	10 Walnusskerne	1 TL Puderzucker
40 g Butter	200 ml Sahne	50 ml dunkler Balsamico
50 ml Himbeeressig	50 ml Mandellikör	50 ml Avocadoöl
50 ml Walnussöl	2 Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 50 Grad Umluft vorheizen. Eine Pfanne erhitzen. Die Wacholderbeeren in der heißen Pfanne erwärmen, bis sie glänzen. Abschließend im Mörser zerstoßen. Den Hirschschinken auf beiden Seiten mit etwas Walnussöl bestreichen und mit den zerstoßenen Wacholderbeeren bestreuen. Das Bündnerfleisch auf beiden Seiten mit etwas Avocadoöl bestreichen. Das Fleisch mit Pfeffer würzen, in Klarsichtfolie einwickeln und im Ofen ziehen lassen. Anschließend plattieren. Eine weitere Pfanne erhitzen. Das Schwarzbrot mit der Butter und dem restlichen Avocadoöl bestreichen, mit Salz bestreuen und in der heißen Pfanne anrösten. Die Schalotte abziehen und halbieren. Den Rucola waschen, trocken schleudern und ein paar Blätter für die Garnitur zurückbehalten. Acht Walnüsse zusammen mit dem Rucola, der halben Schalotte, dem Balsamico, dem restlichen Walnussöl und Salz und Pfeffer zu einem Pesto pürieren. Die Hälfte der Sahne mit dem Puderzucker aufschlagen. Die restlichen Walnüsse zerstoßen. Einen Topf erhitzen. Die Preiselbeeren, den Himbeeressig und die restliche Sahne in den Topf geben und warm aufschäumen. Das Carpaccio vom Hirschschinken und Bündnerfleisch mit dem Rucola-Pesto, dem Ziegenkäse und dem Preiselbeerschaum auf Tellern anrichten, mit der geschlagenen Sahne und dem Mandellikör sowie den zerstoßenen Walnüssen und den Rucolablättern garnieren und servieren.

Volker Schwind am 12. November 2013