

Gänse-Brust-Carpaccio mit Holunder-Soße, Linsen-Salat

Für zwei Personen

Für die Sauce:

40 ml Apfelessig	120 ml Holundersaft	$\frac{1}{2}$ Vanillestange
1 kleine Zimtstange	2 Nelken	2 Sternanis

Für den Salat:

200 g rote Linsen	80 g Schalotten	40 g Macadamianüsse
80 ml Gemüsefond	80 ml Orangensaft	1 Lorbeerblatt
1 EL Kastanienhonig	2 EL Apfelessig	4 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für das Fleisch:

200 g geräucherte Gänsebrust

Für die Kräuterseitlinge:

250 g Kräuterseitlinge	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Rapsöl	Salz	

Für die Sauce:

Die Zutaten alle gemeinsam in einen Topf geben und einkochen lassen, bis es eindickt und eine sämige Sauce entsteht.

Für den Salat:

Schalotten abziehen, würfeln und die Hälfte davon in einem Topf in 2 EL Rapsöl anschwitzen. Die Linsen hinzufügen und mit dünsten. Mit Fond sowie Saft ablöschen, aufkochen lassen und zusammen mit dem Lorbeerblatt etwa 5 bis 8 Min. garen, dann das Lorbeerblatt entfernen. Macadamianüsse zerkleinern und in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Zusammen mit Honig und Essig zu den Linsen geben und den Salat mit kaltgepresstem Rapsöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fleisch:

Gänsebrust sehr dünn aufschneiden und auf einem Teller leicht überlappend anordnen.

Für die Kräuterseitlinge:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Kräuterseitlinge putzen, kalt abbrausen, dann gut trocknen. Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Beides in Rapsöl anbraten und salzen.

Kräuterseitlinge mit dem Linsensalat als Topping auf das Carpaccio geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabrina Zipfel am 10. Juli 2018