

# Gänse-Brust-Carpaccio

**Für 4 Personen**

**Carpaccio:**

3 Gänsebrüste, geräuchert

**Wallnuss-Gemüse-Vinaigrette:**

1 Stange Staudensellerie	1 Karotte, klein	2 Schalotten
20 ml Olivenöl	30 ml Balsamico bianco	20 ml Geflügelfond, kräftig
0,5 TL Zucker	70 ml Walnussöl	40 g Walnusskerne
2 EL Zucker, braun	1 Chilischote, rot	Salz
Pfeffer		

**Getrüffeltes Rotkohlsalat:**

1 Rotkohl, ca. 500 g	1 EL Zucker	2 EL Apfelmus
0,5 EL Honig	150 ml Johannisbeersaft	4 EL Balsamico, alt
1 EL Trüffelöl	2 Zweige Kerbel	Zimtstange aus der Gewürzmühle
Nelken aus der Gewürzmühle	Salz	Pfeffer

Carpaccio:

Die Gänsebrüste in dünne Scheiben schneiden, auf gekühlten Tellern auslegen, mit Frischhaltefolie abdecken und kalt stellen.

Wallnuss-Gemüse-Vinaigrette:

Staudensellerie, Karotte und Schalotten putzen, waschen, schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Das Olivenöl erhitzen und die Gemüsewürfel darin circa zwei Minuten anschwitzen. Balsamico, Geflügelfond, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Das Walnussöl unter ständigem Rühren zugeben und eine cremige Vinaigrette herstellen. Die Walnusskerne grob hacken. Braunen Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, die Walnusskerne dazu geben und zwei Minuten rösten. Auf einem eingeölten Backblech einige Minuten ruhen lassen und dann zusammen mit den Gemüsewürfeln unter die Vinaigrette rühren. Die Chilischote sehr fein hacken und ebenfalls in die Vinaigrette geben.

Getrüffeltes Rotkohlsalat:

Den Rotkohl putzen, die äußeren Blätter entfernen. Kopf vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Blätter in sehr feine Streifen schneiden, zuerst mit Salz und Zucker, dann mit Apfelmus, Honig, Johannisbeersaft sowie je einer Prise Zimt und Nelken aus der Gewürzmühle würzen, alles gut durchkneten und durchziehen lassen. Den marinierten Rotkohl mit dem alten Balsamico-Essig und dem Trüffelöl vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Carpaccio von der Gänsebrust großzügig mit der Vinaigrette beträufeln, jeweils etwas Rotkohlsalat mittig darauf setzen und mit frischem Kerbel garnieren.

Johann Lafer am 23. Dezember 2008