

# Kochschinken-Carpaccio, Walnuss-Petersilien-Vinaigrette

## Für 4 Personen

300 g gekochter Schinken	3 El Walnusskerne	Salz
1–1 El Honig	3 El milder Weißweinessig	5 El Olivenöl
1 kleiner Bund Petersilie	1–2 Tl mittelscharfer Senf	50 g geputzte Wintersalate

Die dünnen Schinkenscheiben auf einer Platte wie ein Carpaccio verteilen. Walnüsse grob hacken oder mörsern und in einem kleinen Topf ohne Fett rösten und salzen. Honig zugeben, einmal aufkochen und mit Essig ablöschen. Öl zugeben. Petersilie fein hacken und zugeben. Senf zugeben und alles zu einer cremigen Vinaigrette verrühren.

2/3 der Vinaigrette über dem Schinken verteilen. Salate mit der übrigen Vinaigrette mischen und mittig auf den Schinken geben. Nach Belieben mit geröstetem Brot servieren.

Tim Mälzer am 08. 01. 2011