

Als Vorspeise für 4 Personen

Schwarzenmagen-Carpaccio

ZUTATEN

- 200 g** Schwarzenmagen vom Metzger, dünn aufgeschnitten
- 50 g** Rucola oder Maishaar (frisch vom Feld – nur während der Saison zu kriegen)

DAS GEL

- 1** Knoblauchknolle
- 2 EL** Olivenöl
- 2 EL** Guaven-Püree, gebunden

VINAIGRETTE

- 2 TL** Senf
- 50 ml** Weißweinessig
- 1** Zitrone
- 100 ml** Olivenöl
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für das dunkle Gel eine Knoblauch-Knolle im ganzen und mit Schale bei 190 Grad so lange backen, bis das Fruchtfleisch richtig weich ist. Auslösen, mit Olivenöl aufmixen, abschmecken und bereitstellen.

Fürs Dressing Olivenöl und Essig in ein hohes Rührgefäß geben, Senf dazugeben und gründlich verrühren, bis die Vinaigrette schön sämig wird. Eine Fingerspitze Zitronenschale dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Bitte nicht den ganzen Saft verwenden, sonst wird die Vinaigrette zu sauer.

Den Salat waschen und trocken tupfen, dann mit der Hälfte der Vinaigrette in einer Schale anmachen. Die Schwarzenmagen-Scheiben auf einen flachen Teller legen, den Salat dazu geben und mit Guaven-Püree, Knoblauch-Gel, Vinaigrette und Salat anrichten.

