

Bunter Herbstsalat auf Kürbiscarpaccio mit Trauben, Nüssen und Äpfeln

<i>Kategorie</i>	<i>Salate</i>
<i>Geographisch</i>	<i>nördlich der Alpen</i>
<i>Rezept für</i>	<i>2 Personen</i>
<i>Schwierigkeit</i>	<i>Lehrling</i>
<i>Zubereitung</i>	<i>30 Minuten</i>

Mit dieser eleganten, farbenfrohen Vorspeise können Sie bei Ihren Gästen punkten....



Mise en place

400 g Muscatkürbis

*150 g gemischter Blattsalat
100 g Trauben, wenn möglich gemischt
1 handvoll Baumnüsse*

*1 Apfel
1 EL Olivenöl*

*4 EL Apfelbalsamessig
1 TL Milerb-Liebstöckel
8 EL Olivenöl
schwarzer Pfeffer*

*1 handvoll Kürbiskerne
1 EL Zucker
nach Belieben Kapuzinerkresse-,
Ringelblumenblüten oder andere essbare
Blüten für die Dekoration.*

Zubereitung

Mit einem Löffel die faserigen Stellen samt den Kernen aus dem Kürbis entfernen, die Schale wegschneiden. Das Kürbisfleisch mit einem Hobel in 1 - 2 mm dünne Scheiben schneiden, diese in einem Dämpfeinsatz sehr kurz knackig dämpfen.

*Den Salat waschen und trocken schleudern, die Trauben waschen, trockentupfen und halbieren.
Die Baumnüsse zerkleinern und ohne Fett bei milder Hitze goldgelb rösten.*

Den Apfel waschen, mit einem Kernausstecher das Gehäuse entfernen, den Apfel halbieren, mit dem Hobel in 1 - 2 mm dünne Scheiben schneiden und ins Olivenöl legen, damit sie nicht oxidieren.

Die Zutaten für die Vinaigrette verrühren.

Die Kürbiskerne bei milder Hitze ohne Fett rösten. Anschliessend den Zucker bei milder Hitze schmelzen lassen und die Kürbiskerne darin karamellisieren.

Zum Anrichten zuerst die Kürbis-, dann die Apfelscheiben auf den Teller anrichten. Die Salatblätter durch die Vinaigrette ziehen, abschütteln und obenauf setzen, die restliche Vinaigrette über Kürbis und Äpfel träufeln, die Trauben, Baumnüsse und Kürbiskerne darüberstreuen. Den Salat nach Belieben mit einer essbaren Blüte dekorieren.