



Bresaola-Carpaccio mit marinierten Birnen und Randenwürfelchen

Bresaola-Carpaccio

120 g Bresaolatranchen	auf vier Tellern auslegen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	darüber mahlen
4 EL Olivenöl	
4 EL weisser Balsamico	darüber träufeln

Marinierte Birnen

2 Birnen	schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, in gleichmässige Schnitze schneiden, in eine Pfanne geben
1 ½ dl Weisswein	dazu giessen
1 EL Honig	beifügen
½ EL Zucker	dazu streuen
5 EL weisser Balsamico	dazu geben. Die Birnenschnitze im Fond weich kochen und darin abkühlen lassen. Herausheben, abtropfen lassen, auf den Bresaolascheiben anrichten
1 Handvoll Rucola	rüsten, waschen, trocken schleudern, etwas zerzupfen, über dem Carpaccio verteilen
1 kleine, gekochte Rande	schälen, in gleichmässige Würfel schneiden, als Garnitur auf das Carpaccio legen
Sbrinz am Stück	mit einem Sparschäler oder einem kleinen Hobel dünne Scheiben darüber hobeln