

Hallauerschinkenwurst-Carpaccio grilliert an einer Trauben-Vinaigrette

Zutaten:

1 Stk	Hallauer Schinkenwurst, ca. 350 g
Etwas	frischer Rucola oder Blattsalat

Zubereitung:

Hallauer Schinkenwurst schälen und langsam bei mittlerer Hitze (220°C) ca. 15 Minuten indirekt grillieren. Vom Grill nehmen und mit einem Messer feine Scheiben schneiden.

Auf einem Teller oder auf einer Platte etwas Rucola anrichten. Die dünn geschnittene Hallauer Schinkenwurst darüber verteilen und mit der Vinaigrette beträufeln.

Trauben Vinaigrette:

100 g	Traubensaft rot
50 g	Olivenöl
25 g	Macadamianussöl
50 g	Aceto Balsamico Bianco
10 g	Gu-Salatgewürz
etwas	Chilli aus der Mühle
10 Stk.	Traubenbeeren, fein geschnitten