

## VORSPEISE

# Kartoffelcarpaccio mit Kürbiswürfeli

Für 6 Portionen

### Gemüse:

600 g Kartoffeln, festkochend

3 l Wasser

Salz

600 g Kürbis (z.B. Hokkaido, Knirps)

3 l Wasser

Salz

1 EL Curry

### Vinaigrette:

2 Schalotten

1 Bund Peterlig

1 Bund Schnittlauch

Einige Thymianblättchen

4 EL weisser Balsamicoessig

8 EL Rapsöl

Kräutersalz

schwarzer Pfeffer

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen. Das Wasser abschütten, die Kartoffeln etwas auskühlen lassen. Mit der Gemüseraffel in feine Scheiben schneiden, auf dem Teller kreisförmig anrichten.

Kürbis schälen, in grobe Stücke schneiden, in Salzwasser mit Beigabe des Currys bissfest kochen.

Das Wasser abschütten, den Kürbis in kleine Würfelchen schneiden. Mit dem Portioniering noch warm in der Mitte des Teller auf den Kartoffelscheiben anrichten.

Schalotten schälen und sehr fein hacken, Peterlig, Schnittlauch und Thymian ebenfalls fein hacken.

Den Essig mit dem Öl und den Gewürzen verrühren, die Schalotten und die Kräuter begeben und vermengen.

Über das Kartoffelcarpaccio träufeln, die Kürbiswürfeli mit einem Thymianzweig garnieren und lauwarm servieren.

