



**BRESAOLA DELLA VALTELLINA FARCITA CON STRACCHINO, NOCI E FICHI SU UN CARPACCIO DI CARDONCELLI, UOVO DI QUAGLIA E VINAIGRETTE AL FRUTTO DELLA PASSIONE**  
VALTELLINER BRESAOLA MIT STRACCHINO-KÄSE, WALNÜSSEN UND FEIGEN AUF KRÄUTERSEITLING-CARPACCIO UND WACHTELEI, PASSIONSFRUCHTVINAIGRETTE



**Zutaten für vier Personen**

8 Scheiben Bresaola (Luftgetrocknetes Bündnerfleisch)

8 Stangen Beelitzer Spargel

160 gr. Kräuterseitlinge

4 Wachteleier

240 gr. Stracchinokäse oder anderer weichschmelzender Rohmilchkäse

8 Stück Walnusshälften

20 ml. 3,8%ige Frischmilch

2 Stück Passionsfrüchte

½ unbehandelte Zitrone

Salz, Pfeffer, Löffelspitze Dijon-Senf & Olivenöl extra vergine

**Zubereitung**

Als erstes den Beelitzer Spargel schälen und für 12 Minuten in kochendes Salzwasser geben und nach der Kochzeit bitte 4 cm vom unteren Ende abschneiden.

In der Zwischenzeit wird die Füllung für die Bresaola zubereitet.

Dafür wird in ein Mixgerät etwas Olivenöl, die Milch, der Käse und die Walnusshälften gegeben und fein gemixt. Die Füllung wird dann mit einem Löffel in die Mitte der Bresaola-

scheiben drapiert und der äussere Rand nach oben zusammengefaltet.

Danach die Kräuterseitlinge putzen und in 1cm dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Scheiben für ca. 30 Sekunden pro Seite Sautieren lassen.

Die Wachteleier bitte nach Zubereitung der Vinaigrette einzeln in eine beschichtete Pfanne geben und höchstens für eine Minute bei 85 Grad ziehen lassen.

**Vinaigrette**

Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtmark in eine Schüssel geben. Den Zitronensaft sowie Salz, Pfeffer, Senf und 8 EL Olivenöl dazugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Teller wie auf dem Foto anrichten.

**Vinaigrette**

Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtmark in eine Schüssel geben. Den Zitronensaft sowie Salz, Pfeffer, Senf und 8 EL Olivenöl dazugeben und mit dem Stabmixer pürieren.

Teller wie auf dem Foto anrichten.