

Feines Spargel-Carpaccio



Zutaten für 4 Personen:

12 frische weiße Spargelstangen
1 Orange
2 EL Weißweinessig
4 EL Olivenöl
4 Zweige Thymian
Eine Handvoll Kirschtomaten
100 g Friséesalat (oder ein anderer Blattsalat)
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Spargel gründlich waschen und schälen, die Enden abschneiden. Spargelstangen quer halbieren und die Stücke mit einem Spargelschäler längs in dünne Scheiben hobeln. Diese auf den vier Tellern schichten. Die Orange halbieren, Saft auspressen. Den Saft mit Weißweinessig und Öl vermischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Das Orangendressing über den Spargel träufeln. Thymian abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Die Kirschtomaten waschen, trockentupfen und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne schmoren, bis der Saft austritt. Den Blattsalat abbrausen, trockenschleudern und kleinzupfen. Das Spargel-Carpaccio mit Blattsalat, Thymianblättchen und Tomaten garnieren.