

Spargelcarpaccio

ZUTATEN für 4 Personen:

- 750 g Spargeln weiss
- 20 g Butter
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Zitronensaft
- 0.25 TL Zucker
- 1 Handvoll Rucola
- 50 g Sbrinz AOP am Stück
- 50 g Rohschinken in dünnen Tranchen
- 2 EL Balsamicoessig
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Spargeln grosszügig schälen und das hintere Drittel der Stangen abschneiden. Die Spargeln der Länge nach in je 4 dünne Scheiben schneiden. In einer möglichst grossen Gratinform auslegen, sodass nicht zu viele Spargeln übereinander liegen. In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen. Das Olivenöl und den Zitronensaft beifügen und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Über die Spargeln träufeln. Die Spargeln im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 10 Minuten backen, bis sie an den Spitzen hellbraun werden.

Inzwischen den Rucola waschen und gut abtropfen lassen. Den Sbrinz in feine Späne hobeln. Den Rohschinken und den Rucola auf die Teller verteilen. Die Spargeln aus dem Ofen nehmen. Aus der Garflüssigkeit heben und noch warm auf die vorbereiteten Teller geben.

Die Flüssigkeit durch ein Siebchen in eine kleine Schüssel giessen. Den Balsamicoessig unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über Spargeln, Rohschinken und Rucola träufeln. Die Sbrinzspäne darüber verteilen. Das Carpaccio sofort servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Genuss mit unserem Menüvorschlag. Zu diesem Gericht empfehlen wir unseren [Humagne Blanche Les Pyramides AOC VS](#).