

Carpaccio mit gebratenem grünen Spargel, Parmesan Späne

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel, trendig, saisonal, leicht, warm-kalt, schnell gemacht

Zutaten

- 250 g grüner Spargel
- 2 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 Tl rosa Pfefferkörner
- 3 El Balsamico
- 30 g geriebener Parmesan
- 1 Handvoll Basilikumblätter in dünnen Streifen
- Für das Carpaccio:
- 150 g Rinderfilet, ideal das Mittelstück, küchenfertig pariert
- 40l Olivenöl
- 50 g Parmesan, am Stück, in dünnen Spänen gehobelt
- 1-2 Balsamico
- Basilikumblätter in dünnen Streifen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Das Carpaccio:

Schritt3

Zunächst das Rinderfilet in Klarsichtfolie wickeln und ca. 40 min. ins Tiefkühlfach legen. Danach, leicht angefroren, in hauchdünne Scheiben schneiden.

Schritt4

(Das geht am Besten auf der Aufschnittmaschine)

Schritt5

Ist die nicht vorhanden, dann die einzelnen Scheiben zwischen 2 Klarsichtfolien mit der Hand recht flach drücken.

Schritt6

Auf einem gekühlten Vorspeisenteller anrichten, die Mitte frei lassen. Etwas salzen, frisch gemahlenen Pfeffer darüber geben und mit Balsamico und Olivenöl einstreichen oder beträufeln.

Schritt7

Der gebratene Spargel:

Schritt8

Den gewaschenen Spargel vorsichtshalber nur im unteren Viertel schälen, unten etwas kappen.

Schritt9

Sehr schräg in dünne Scheibchen schneiden und in der Butter bei starker Hitze, etwa 5 min. braten.

Schritt10

Dabei öfter schwenken, salzen, pfeffern und zum Schluss den geriebenen Parmesan, die rosa Pfefferkörner und Basilikum Streifen unter schwenken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

In die Tellermitte häufeln, aufteilen und die Basilikum Streifen darüber streuen, die Parmesan Späne darüber hobeln. Dazu schmeckt mir etwas knuspriges Knoblauchbrot.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/carpaccio-mit-gebratenem-gruenen-spargel-parmesan-spaene/>