



# 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/>