



R e z e p t

„Alles in Butter“ vom 17.04.2021

„Spargel-Carpaccio“

von Helmut Gote

WDR 5

WDR 5

ZUTATEN:

- 16 weiße, mittel-dicke Spargelstangen
- 50 ml Orangensaft, frisch gepresst
- 40 ml Olivenöl
- 10 ml geröstetes Sesamöl
- 1 Bund Schnittlauch
- Gerösteter Sesam, schwarz und weiß
- Zucker
- Meersalz, Fleur de Sel, weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

- ➔ Orangensaft und beide Ölsorten miteinander verquirlen und mit etwas Salz, einer Prise Zucker und weißem Pfeffer verrühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
- ➔ Geschälte Spargelstangen schräg in längliche Scheiben von etwa 3 mm Dicke hobeln oder schneiden. Auf Teller verteilen. Mit der Vinaigrette beträufeln, Schnittlauch-Röllchen, Sesam und etwas Fleur de Sel darüberstreuen.