

Carpaccio mit gratiniertem, grünem Spargel

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Modern, trendig, einfach lecker

Zutaten

- 400 g grüner Spargel
- 320 g Rinderfilet in dünnen Scheiben à 20 g
- 2 El Pinienkerne, geröstet, grob gehackt
- 3 El Aceto Balsamico
- 20 g Parmesan, gerieben mit 1 El Semmelbrösel gemischt
- 2 Stiele Minze, gezupft, gehackt
- 2 Stiele Basilikum, gezupft
- 1 El Olivenöl
- Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Vorsichtshalber den grünen Spargel im unteren Viertel schälen, (Denn da ist er oft noch etwas holzig) die Enden auf gleiche Größe kappen.

Schritt2

Für 1 min. in kochendem Salzwasser blanchieren und in eine mit Olivenöl ausgestrichene Auflaufform legen, etwas Salzen und pfeffern.

Schritt3

Den Backofen Grill vorheizen, Parmesan und Semmelbrösel über den Spargel streuen und für 4-5 min. knusprig gratinieren.

Schritt4

Das Rinderfilet etwas anfrieren und auf einer Aufschnittmaschine hauchdünn aufschneiden.

Schritt5

Andernfalls die einzelnen Scheiben in einem Gefrierbeutel sanft, hauchdünn plattieren. (16 Scheibchen)

Schritt6

Die Vorspeisenteller mittels eines Küchenpinsels mit Olivenöl einstreichen, Meersalz und Pfeffer gleichmäßig darüber geben.

Schritt7

Etwas Olivenöl mit dem Balsamico mischen

Schritt8

Auf den vorbereiteten 4 Tellern nebeneinander, etwas überlappend anrichten, wieder leicht salzen und pfeffern, mit dem Balsamico-Olivenöl bestreichen.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** carpaccio, warm-kalte vorsepeise

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/carpaccio-mit-gratiniertem-gruenem-spargel/>