



Radieschen-Gurken-Carpaccio

Zutaten

für 4 Personen als Vorspeise

- 2 Eier
- 1 Salatgurke
- 2 Bund Radieschen
- 50g Kresse
- 60g Parmesan

Sauce

- 1 kleine Frühlingszwiebel
- 3EL weisser Balsamico
- 3EL warme Gemüsebouillon
- 1 EL Senf mild
- Salz, Pfeffer
- 6EL Olivenöl



Zubereitung

- 1 Eier mit kaltem Wasser bedeckt aufsetzen und ab dem Siedepunkt 8 Minuten hart kochen. Dann sofort kalt abschrecken.
- 2 Inzwischen die Gurke schälen und auf dem Gemüsehobel oder einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden.
Die Radieschen rüsten und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
Die Kresse kurz waschen und sehr gut abtropfen lassen.
Den Käse mit dem Sparschäler in Späne schneiden.
- 3 Die Eier schälen und hacken.
- 4 Für die Sauce die Frühlingszwiebel rüsten und mitsamt dem schönen Grün fein hacken.
Essig, Bouillon, Senf, Salz und Pfeffer verrühren, dann Öl mit dem Schwingbesen unterschlagen. Frühlingszwiebel beifügen.
- 5 Zum Servieren zuerst die Gurken- dann die Radieschenscheiben auf Tellern auslegen.
Kresse und gehackte Eier darüber verteilen und alles mit den Käsespänen belegen.
Das Carpaccio sparsam mit Sauce beträufeln. Den Rest separat dazu servieren.