



Randen-Apfel-Carpaccio

Zutaten für 4 Personen (kleine Mahlzeit)

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit : ca. 30 Minuten



400 gr	rohe Randen, z.B. rot und Chioggia
3 EL	Aceto Balsamico Bianco
5 EL	Salatöl
1 EL	flüssiger Honig
1 TL	Wasabi
	Salz
1 Stk	säuerlicher Apfel, z.B. Granny Smith
1 Stk	rote Zwiebel
20 gr	Kresse
	Fleur de Sel
1 TL	rosa Pfeffer

Zubereitung

Randen schälen und fein hobeln.

Balsamico, Öl, Honig und Wasabi gut verrühren, mit Salz abschmecken.

Vom Apfel Kerngehäuse ausstechen. Apfel in feine Scheiben hobeln.

Zwiebeln in feine Scheiben schneiden.

Randen, Apfel- und Zwiebelscheiben anrichten.

Mit Kresse, Fleur de Sel und rosa Pfeffer bestreuen.

Mit Sauce beträufeln und servieren