



## Kalbs-Carpaccio mit Spargelvinaigrette

400 g Kalbsfilet, pfannenfertig	satt in eine Klarsichtfolie wickeln und für ca. 1-1½ Stunden in den Tiefkühler legen und leicht angefroren lassen
400 g grüner und oder weisser Spargel	weissen Spargel ganz und grünen Spargel nur das hintere Drittel schälen, Enden grosszügig abschneiden. Spargelstangen in feine Scheiben schneiden
2 EL Traubenkernöl	in einer Bratpfanne erhitzen, die Spargelscheiben kurz andünsten, bis sie knackig gar sind
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen
2 EL Weissweinessig	in eine Schüssel geben
½ EL Honig	dazu rühren
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
4 EL Traubenkernöl	dazu mischen
1 EL Estragonblätter 1 EL Kerbelblätter	fein hacken, zur Vinaigrette rühren, Spargelscheiben beifügen und gut vermischen
4 EL Olivenöl	damit 4 Teller oder eine Platte bepinseln. Das Kalbsfilet mit einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden, den Teller oder die Platte fächerartig damit belegen
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle	über die Kalbfleischscheiben mahlen
1 EL Pinienkerne	in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten, bis sie etwas Farbe annehmen und herrlich duften, über das Carpaccio verteilen
40 g Parmesan am Stück	frisch und fein über das Gericht hobeln

### Tipp

Anstelle des Traubenkernöls kann auch ein feines kaltgepresstes Olivenöl verwendet werden