

Fenchel-Carpaccio

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

4 Fenchel, mittelgross
180 g Sauermilch, nordisch,
ersatzweise saurer Halbrahm
0.5 Zitrone, Saft
2 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer, aus der Mühle
1 Radicchio, mittelgross
1 Esslöffel Balsamicoessig
2 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

Info

Pro Portion

4 g Eiweiss
11 g Fett
8 g Kohlenhydrate
158 kKalorien
662 kJoule

ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

Den Fenchel rüsten, dabei schönes Grün beiseitelegen. Die Fenchel auf einem Gemüsehobel oder mit einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden. Kranzförmig auf Tellern anordnen.

Sauermilch oder Halbrahm mit dem Zitronensaft, dem Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Über das Fenchel-Carpaccio träufeln. Vom Radicchio die Blätter auslösen und waschen. In allerfeinste Streifchen schneiden.

Aus Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Sauce rühren. Vor dem Servieren mit dem Radicchio mischen und dekorativ auf dem Fenchel-Carpaccio anrichten.

Gut passen warme Oliven-Crostini oder Knoblauchbrot dazu.