



Sehen · Probieren · Genießen
Schaalgasse 18, Solothurn



Spargelcarpaccio mit Bündnerfleisch an Haselnussdressing

4 Personen

16 Stk. weisse Spargeln oder grüne Spargeln gemischt
(grüne Spargeln müssen nicht gerüstet werden).

Die weissen Spargeln grosszügig schälen, verholzte
Enden 2-3 cm kürzen. Die Spargeln waschen und über
Dampf knackig garen. Dies dauert je nach Frische und
Qualität 8-12 Min. Oder in leicht gesalzenem Wasser mit
wenig Milch und 1 Prise Zucker gar kochen.

Die oberen zwei Drittel der Spargeln ganz dünn längs auf-
schneiden und fächerförmig auf Teller anrichten.

Haselnussdressing:

3-4 El [VOM FASS Haselnussöl vierge](#)

2-3 El [VOM FASS Walburg Balsam Erdbeere oder Mango](#)
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Dressing mit Schwingbesen gut aufschäumen, mit Salz
und Pfeffer abschmecken.

Die unteren Drittel der Spargeln in kleine Stücke schnei-
den und in die Mitte der Teller legen. Wenig Nüsslisalat
(möglichst kleinblättrig) darauf geben.

50 g Bündnerfleisch auf den freien Teller drapieren. Alles
mit Dressing beträufeln.

Nach Wunsch ein paar Tropfen [Aceto Balsamico di Mode-
na, Maletti Riserva Speciale](#) darüber spritzen.

