

# Spargel-Carpaccio mit Himbeeren und Radieschen

Fruchtiger Salat für die Spargelzeit.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Dressing:

6 Radieschen  
200 g Himbeeren  
1 EL Olivenöl  
2 TL flüssiger Honig  
1 EL Himbeeressig  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
Salz

### Zutaten:

500 g weißer Spargel, dicke Stangen  
½ TL Salz  
½ gestr. TL Zucker  
Thymianblätter  
1 EL gehobelter Hartkäse, z. B. Pecorino oder Parmesan  
1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

## 1 Dressing:

Radieschen putzen und in kleine Würfel schneiden. Himbeeren verlesen, einige für die Dekoration beiseitelegen. Öl in einem kleinen Topf erhitzen, Radieschen darin andünsten. Honig und Essig dazugeben und etwa 5 Min. köcheln lassen. Restliche Himbeeren dazugeben. Crème fraîche hinzufügen und pürieren. Dressing mit Salz abschmecken, auf eine große Platte geben und erkalten lassen.

## 2 Zubereiten:

Spargel schälen. Stangen erst quer halbieren, dann in dünne Streifen schneiden (Abb. 1). Mit Salz und Zucker bestreuen und 5 Min. stehen lassen. Spargel auf die Platte legen. Mit Thymianblättern, Käsespäne und Himbeeren dekorieren. Mit Öl beträufeln und servieren.





## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu frisches Baguette.

