



## SPARGEL-CARPACCIO

### Zutaten:

Je 250g grüner und weißer Spargel  
2 EL Feigenessig von Gourmet Flamand  
Salz, Pfeffer  
6 EL Olivenöl  
10 Blätter frischer Estragon (oder getrocknete Ware)

### Zubereitung:

#### *Marinade:*

Feigenessig mit den Gewürzen verrühren, Olivenöl zugeben und mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Estragon kleingehackt zufügen

#### *Carpaccio*

Den Spargel schälen und mit dem Spargelschäler hauchdünne Streifen schneiden. Von den grünen Spargelstangen die unteren 2/3 schälen, das obere Drittel abschneiden. Die Spargelstreifen und –spitzen mit der Marinade beträufeln und mehrere Stunden oder über Nacht marinieren. Baguette dazu reichen.