



Carpaccio von braunen Champignons mit Rosenkohl und Parmigiano Reggiano

Zutaten (für vier Personen)

250 g braune Champignons
5 frische Rosenkohlröschen
1 Bio-Zitrone
75 ml Olivenöl extra Vergine
30 ml Trüffelöl (wer kein Trüffel mag kann auch etwas mehr Olivenöl verwenden)
1 EL Honig
50 g geschälte Haselnüsse
100 g Parmigiano Reggiano (gerne 36-48 Monate gereift)
n.B. Salz & Pfeffer
ein paar frische Stängel Petersilie

Zubereitung

Die braunen Champignons dünn auf einem Hobel schneiden und auf einer Platte (flachen Teller) verteilen. Die gewaschenen,frischen Rosenkohlröschen ebenfalls dünn hobeln und dazugeben. Von einer Bio-Zitrone die Zesten ziehen und auf der Platte verteilen.

Die Zitrone auspressen. Den Saft der Zitronen in eine Schale geben und mit dem Olivenöl, dem Trüffelöl, dem Honig, Salz und Pfeffer gut verrühren und gleichmäßig über das Carpaccio geben.

Gehackte Haselnüsse kurz in der Pfanne anrösten und ebenfalls über das Carpaccio geben.

Den Parmigiano Reggiano hobeln und über das Carpaccio geben. Mit ein paar frischen Stängeln Petersilie verfeinern und servieren