

Fenchel Carpaccio

Zutaten für 4 Personen

Marinade

2	EL	Olivenöl	
½	TL	Honig	
2	EL	Limoncello (ital. Zitronenlikör)	
1		Orange	Schale abreiben
½		Orange	Saft auspressen. Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren.
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Würzen

Fenchel Carpaccio

2		Fenchelknollen	Der Länge nach in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Nur Scheiben verwenden die durch den Strunk zusammen gehalten werden. Fenchelgrün für Deko beiseite legen.
2	EL	Olivenöl	Fenchelscheiben bei milder Hitze beidseitig hell anbraten.
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Würzen und mit etwas Marinade beträufeln und etwas ruhen lassen.
8	Scheiben	Parmaschinken, dünn geschnitten	Auf einer Hälfte der Teller je 2 Scheiben anrichten. 2-3 Fenchelscheiben auf der gegenüberliegenden Tellerhälfte anrichten.
2-3		Feigen, frisch	Vierteln und Teller dekorieren. Alles mit Marinade beträufeln.
2	EL	Parmesan	Fein gehobelt oder gerieben über Fenchel streuen und mit Fenchelgrün dekorieren.