

Rezept

Mitras pikantes Orangencarpaccio

Ein Rezept von Mitras pikantes Orangencarpaccio, am 16.09.2024

Zutaten

- 2 - 3 Orangen
- grobess Meersalz
- 2 kleine Knoblauchzehen
- 2 EL bestes Olivenöl
- gemahlener schwarzer Pfeffer

Außerdem:

- 2 EL Granatapfelkerne zur Deko

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. Die Orangen schälen: Dafür von jeder Orange oben und unten eine Kappe abschneiden, die Frucht auf ein Brettchen stellen und die Schale mit einem scharfen Messer bis ins Fruchtfleisch hinein abschneiden.

2. Die Orangen quer in dünne Scheiben schneiden und diese dekorativ auf einer Platte oder vier Tellern anrichten. Das Carpaccio mit dem Olivenöl beträufeln, mit Salz bestreuen und mit Pfeffer übermahlen.

3. Den Knoblauch schälen, durch die Presse drücken und gleichmäßig auf den Orangenscheiben verteilen. Das Carpaccio mit den Granatapfelkernen bestreuen.