

Orangen-Carpaccio mit Verjus-Dressing und Burrata

Vorspeise für 2 Personen

1 – 2 EL Buchweizenkörner
3 – 4 Orangen
2 Burrata
3 EL Verjus
2 EL feinstes Rapsöl
Thymian oder Chiliflocken
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Die Buchweizenkörner ohne Zugabe von Fett kurz rösten und abkühlen lassen.

Orangen so schälen, dass die weisse Haut vollständig entfernt wird und in dünne Scheiben schneiden.

Auf 2 Teller anrichten. Burrata in Stücke reissen und auf dem Orangen-Carpaccio verteilen.

Den Verjus mit dem Rapsöl mischen und salzen.

Alles mit dem Dressing beträufeln, den Thymian verteilen und die Buchweizenkörner darüber streuen.

Mit gemahlenem Pfeffer würzen.