

REZEPT

Erdbeer-Carpaccio mit Estragonpesto und Pecorino

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 2 EL Mandelstifte
- 1 EL geriebener Pecorino
- 2 EL fein gehackter Estragon
- $\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner
- 2 bis 3 EL Erdbeerkernöl
- 250 g vollreife Erdbeeren
- geriebener Pecorino zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

- In einer Pfanne ohne Fett die Mandelstifte hellbraun rösten und etwas auskühlen lassen.
- 1 EL davon fein hacken und mit Pecorino, Estragon und Pfeffer in einem Mörser unter Zugabe von Erdbeerkernöl zu einer cremigen Paste (einer Art Pesto) zerstoßen.
- Die Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und auf Teller schichten.
- Mit Estragonpesto überziehen und mit den restlichen Mandelstiften und noch etwas geriebenem Pecorino bestreuen.