



Orangen-Carpaccio mit tasmanischem Pfeffer

Zutaten für 2 Personen

- 2 saftige Orangen
- 1 rote Zwiebel, in feine Ringe gehobelt
- 6 Körner tasmanischer Pfeffer, fein gemörsert
- 3 TL Olivenöl
- 1 TL Balsamico

Zubereitung:

Orangen im Ganzen schälen und dabei darauf achten, dass mit der Schale auch die weiße Haut abgeschält wird. Danach Orangen in dünne Scheiben schneiden und auf zwei großen Tellern dekorativ anrichten. Die Zwiebelringe über die Orangenscheiben geben.

Aus Öl und Essig ein Dressing rühren und über das Orangen-Carpaccio träufeln. Mit dem frisch gemörserten tasmanischen Pfeffer bestreuen und servieren.

Eine pikante und etwas ungewöhnliche Vorspeisenvariante, da sich der tasmanische Pfeffer, wenn er feucht wird, violett verfärbt.