

## Zweierlei vom Mairübchen

**Für zwei Personen**

**Für die geschmorten Mairübchen:**

2 Mairübchen mit Grün	2 EL Butter	100 ml Geflügelfond
1 TL Honig	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	$\frac{1}{4}$ Bund Estragon
$\frac{1}{4}$ Bund Kerbel	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für das Mairübchen-Carpaccio:**

2 Mairübchen	$\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb	Salz, Pfeffer
--------------	-------------------------------	---------------

**Für die Garnitur:**

30 g Wildkräuter

**Für die geschmorten Mairübchen:**

Die Mairübchen waschen, Grün bis auf 2 cm einkürzen und vierteln. In einem kleinen Topf mit 1 EL Butter leicht schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Honig einrühren. Vanilleschote längs halbieren und mit in den Topf geben. Alles kurz aufschäumen lassen. Dann mit Geflügelfond ablöschen und reduzieren lassen. Olivenöl einrühren. Kerbel und Estragon fein hacken und mit in das entstandene Dressing geben. Kurz vor dem Servieren mit restlicher Butter abbinden.

**Für das Mairübchen-Carpaccio:**

Mairübchen waschen und sehr fein hobeln. Auf einem flachen Teller auslegen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Limette heiß abwaschen und Abrieb über Carpaccio geben.

**Für die Garnitur:**

Wildkräuter als Garnitur verwenden.

Geschmorte Mairübchen mit Dressing auf das Carpaccio geben und mit Wildkräutern garnieren.

Robin Pietsch am 23. Mai 2024