



Für 4 Personen | ca. 30 min | Einfach

2 Kartoffeln, festkochend	1 Lauch
30 gr Zucchini Relish	Olivenöl
1 Orange	50 ml Gemüsebrühe
2 Teelöffel Orangenblütenhonig von Meloca	Bund Schnittlauch



**1** Die Kartoffeln fein hobeln, mit Olivenöl vermischen und auf ein Backblech verteilen. Bei 180 Grad ca. 12 Minuten backen.

**2** Für die Vinaigrette Olivenöl, Honig und Orangensaft vermengen. Mit Salz abschmecken.

**3** Lauch in feine Streifen schneiden und in Olivenöl und Butter anbraten. Ein bißchen Honig einrühren. Mit Noilly Prat ablöschen und anschließend mit ein wenig Gemüsebrühe aufgießen. Bissfest kochen und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

**4** Das Zucchini Relish habe ich bereits im Sommer gemacht. Hierfür habe ich Zucchini klein geschnitten, gesalzen und entwässert. Mit Zwiebeln, Kräutern, Essig und scharfen Gewürzen eingekocht und in Weckgläser abgefüllt. Gibt dem Kartoffelcarpaccio nochmal einen extra süß-sauer-scharf kick.

**5** Anrichten. Dünne Kartoffelscheiben kreisförmig auf dem Teller verteilen. Lauch und Relish darüber verteilen. Vinaigrette angießen und mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.