

Rote-Bete-Carpaccio mit gratiniertem Schafskäse

Für 2 Personen

2 Rote-Bete-Knollen, vorgekocht	150 g Feldsalat	1 EL Pinienkerne
1 EL Walnüsse	1 Zitrone	150 g Schafskäse
1 TL Honig	3 EL Balsamico-Crème	1 EL Olivenöl
1 EL Arganöl	Pfeffer	Salz

Den Backofen im Grillmodus auf 200 Grad vorheizen. Die Rote-Bete schälen und in feine Scheiben hobeln. Die Zitrone halbieren, auspressen und die Rote-Bete mit dem Zitronensaft etwas marinieren. Ein Blech mit Backpapier auslegen, den Schafskäse darauf bröseln, in den Ofen schieben und goldgelb angrillen lassen. Eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne und die Walnüsse darin goldgelb rösten. Danach die Kerne auf Küchentrepp geben und abkühlen lassen. Den Feldsalat waschen, trocken schleudern und in eine Schüssel geben. Eine Marinade aus dem Olivenöl, dem Arganöl, dem Honig, etwas Zitronensaft und Salz und Pfeffer herstellen. Die Rote-Bete etwas mit der Marinade beträufeln. Den Rest der Marinade und die Nüsse mit dem Feldsalat vermengen. Den Schafskäse aus dem Ofen nehmen. Das Rote-Bete-Carpaccio mit dem gratinierten Schafskäse und dem Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Max Ziegler am 16. November 2010