

# Rübchen-Carpaccio mit Lamm-Lachs, Hummus und Pomelo

**Für zwei Personen**

**Für das Rübchen-Carpaccio:**

2 gelbe Bete	1 Rettich	1 Zitrone, 2 EL Saft
2 EL Weißweinessig	Chiliflocken	Zucker
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für den Lammlachs:**

1 Lammlachs à 160 g	1 Knoblauchzehe	1 EL Butterschmalz
2 Zweige Thymian	Piment d'Espelette	Salz, Pfeffer

**Für den Hummus:**

250 g vorgeg. rote Bete	150 g Kichererbsen	1 Knoblauchzehe
1 Limette, 3 EL Saft	1 EL Frischkäse	1-2 EL helles Tahini
½ TL gemahl. Kreuzkümmel	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

1 Stück Pomelo	2 essbare Blüten	Basilikumsprossen
Kresse		

**Für das Rübchen-Carpaccio:**

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Beten und Rettich gründlich waschen und schälen. Beides in sehr feine Scheiben hobeln und etwas einsalzen. Bete mit Weißweinessig, Zitronensaft und Olivenöl beträufeln und in einen Vakuumierbeutel geben. Vakuumieren und 15 Minuten ziehen lassen. Am Ende herausnehmen, nochmal mit Zitronensaft und Öl beträufeln und mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Lammlachs:**

Lammlachs parieren, Butterschmalz in eine Pfanne geben, erhitzen und den Lammlachs auf beiden Seiten anbraten. Mit gehacktem Knoblauch und einigen Thymianblättern in den vorgeheizten Backofen geben und bei 130 Grad ca. 10 Minuten weitergaren bis der Lammlachs eine Kerntemperatur von 54 Grad erreicht hat. Nochmals mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken. In Stücke schneiden und auf den Teller drapieren.

**Für den Hummus:**

Knoblauch abziehen, die gegarte Bete würfeln und in einem Mixer geben.

Frischkäse, Knoblauch, Tahini und Öl dazugeben. Kichererbsen abgießen, ebenfalls in den Mixer geben und alles zusammen cremig pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Limettensaft abschmecken.

Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Jeweils einige größere Tupfer auf den Teller geben.

**Für die Garnitur:**

Blüten und Kresse als Garnitur verwenden. Pomelo schälen, Fruchtfleisch herauslösen und auf dem Carpaccio anrichten.

Volker Schimkus am 18. Januar 2024