

Rote-Bete-Carpaccio und Sommer-Salat mit Erdbeeren

Für zwei Personen

3 Knollen Rote Bete, vorgekocht	50 g Pinienkerne	100 g Rucola
1 Zwiebel	50 g Parmesan	100 g Lollo Rosso
100 g roter Mangold	100 g Feldsalat	300 g Erdbeeren
1/2 Bund Basilikum	75 ml Olivenöl	30 ml weißer Balsamico
35 ml dunkler Balsamico	1 TL Erdbeerkonfitüre	Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer		

Die Rote Bete-Knollen in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller auslegen. Die Pinienkerne in etwas Butter anrösten. Den Rucola waschen. Den Rucola auf dem Rote-Bete-Carpaccio verteilen. Die Pinienkerne ebenfalls auf das Carpaccio geben. Einen Esslöffel dunklen Balsamico mit Olivenöl vermengen und über das Carpaccio träufeln. Den Lollo Rosso, den Mangold und den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Den Salat zupfen. Die Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und halbieren. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln mit dem Erdbeeren, dem Basilikum, etwas Olivenöl, dem restlichen dunklen Balsamico, dem weißem Balsamico und der Erdbeerkonfitüre pürieren. Den Salat mit der Vinaigrette marinieren. Das Rote-Bete-Carpaccio servieren. Den Erdbeer-Salat dazu reichen und servieren.

Astrid Zimmerbeutel am 03. Juli 2012