

Rote-Bete-Carpaccio, Ziegenfrischkäse, Dattel-Vinaigrette

Für zwei Personen

1 Kopf Friseesalat	3 Knollen vorgegarte Rote Bete	1 Bund Schnittlauch
6 frische Datteln	4 EL Zitronensaft	1 EL Akazienhonig
8 EL Olivenöl	4 Stängel Minze	80 g Ziegenfrischkäserolle
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und gleichgroße Kreise ausstechen, zu einer Rosette anrichten. Die Zitronen auspressen und das Olivenöl mit dem Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Rote Bete pinseln. Die Datteln mit der Minze und dem Olivenöl mixen. Den Friseesalat waschen und den zarten hellen Mittelteil für die Zubereitung verwenden. Der Rest kann anderweitig verwendet werden. Im Anschluss daran, den Friseesalat mittig auf die rote Bete setzten. Eine Scheibe Ziegenfrischkäse darauf legen und mit der Dattel-Minz-Vinaigrette beträufeln. Den Schnittlauch waschen und strahlenförmig als Deko verwenden. Das Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse und Dattel-Minz-Vinaigrette auf Tellern anrichten und servieren.

Inka Olek am 10. April 2015