

Rote-Bete-Carpaccio, Ziegenkäse, Brötchen, Thymian-Butter

Für zwei Personen

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

200 g fertige Rote-Bete	$\frac{1}{2}$ Bund Rucola	150 g Ziegenfrischkäse
3 EL Walnusskerne	Balsamico-creme	Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Brötchen:

150 g griechischer Joghurt	50 g zarte Haferflocken	200 g Weizenmehl
1 TL Leinsamen	1 TL Chia-Samen	2 TL Backpulver
Salz		

Für die Thymianbutter:

60 g weiche Butter	4 Zweige Thymian	Salz
Pfeffer		

Backofen auf 200°C Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Für den Brötchenteig den Joghurt mit Mehl und Haferflocken vermengen. Leinsamen, Chiasamen sowie Backpulver und eine gute Prise Salz hinzufügen und gut durchkneten. Wenn ein glatter Teig entstanden ist, kleine Brötchen formen und zehn bis zwölf Minuten im Ofen backen. Für die Thymianbutter die Thymianblätter waschen, zupfen und mit der weichen Butter vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend im Tiefkühler kaltstellen.

Für das Carpaccio Rote Bete in sehr feine Scheiben schneiden, kreisförmig auf einem Teller anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Olivenöl darüber träufeln.

Walnusskerne hacken, in einer Pfanne anrösten und mit Zucker karamellisieren. Ziegenkäse grob zerbröseln. Rucola putzen und waschen.

Zuerst Rucola und anschließend die karamellisierten Walnüsse und Ziegenkäse auf der Roten Bete verteilen. Mit Balsamico-creme garnieren und zusammen mit den Brötchen und Thymianbutter servieren.

Frank Eilers am 03. November 2015