

Rote-Rübe-Carpaccio mit Ziegenkäse-Creme, Parmaschinken

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:

5 eingelegte Rote Bete	2 EL Kapern	1 Stück Meerrettich
20 ml Olivenöl	3-4 EL Honig	3-4EL Balsamicoessig
Salz	Pfeffer	

Für die Ziegenkäsecreme:

200 g Ziegenkäse	2 EL Honig	100 ml Schlagsahne
2 EL gehackte Walnüsse	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

100 g Rucola	6 EL Olivenöl	3 EL Senf
2 EL Honig	2 Zweige Thymian	1 Zitrone
Salz	Pfeffer	

Für den Parmaschinken:

6 Scheiben Parmaschinken

Für die Garnitur:

20 g Walnüsse	10 Kapern
---------------	-----------

Für das Carpaccio den Rote-Bete-Saft um die Hälfte in einem Topf einkochen. Den Saft mit Salz, Pfeffer, Essig und Honig abschmecken. Rote Bete in Scheiben schneiden und auf Küchenpapier legen und abtupfen, anschließend auf Teller gegen und den eingedickten Saft über die Scheiben gießen. Etwas Saft für den Rucola beiseite stellen.

Für die Ziegenkäsecreme die Sahne aufschlagen. Ziegenkäse mit Honig glatt rühren, die Walnüsse und Sahne unterheben, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. In den Spritzsack füllen.

Für den Rucola die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Rucola waschen und trocken schleudern. Olivenöl, Senf, Honig und einen Esslöffel Zitronensaft zu einem homogenen Dressing verrühren. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und ebenfalls in das Dressing geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Parmaschinkenscheiben in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kross braten. Meerrettich schälen und grob reiben.

Die Ziegenkäsecreme auf das Carpaccio spritzen. Den Rucola mit dem Dressing mischen und in die Mitte auf die Rote Bete legen. Mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln. Mit Parmaschinkenscheiben, Kapern, Walnüsse und Meerrettich garnieren und servieren.

Rene Eggl am 20. September 2016