

# Rote-Bete-Carpaccio, Frischkäse-Creme, Walnüsse

**Für zwei Personen**

**Für das Carpaccio:**

300 g vorg. Rote-Bete	2 Knollen gelbe Bete	150 g Rucola
1 Knolle Fenchel	1 Prise Salz	

**Für die Vinaigrette:**

5 EL Balsamico	2 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer
----------------	---------------	-------------------

**Für die Creme:**

200 g Ziegenfrischkäse	30 g getrocknete Cranberrys	1 Limette
Salz	Pfeffer	

**Für die Walnüsse:**

50 g Walnusskerne	1 EL Ahornsirup	1 EL brauner Zucker
1 EL neutrales Pflanzenöl		

**Für die Pumpernickel-Brösel:**

200 g Pumpernickel	1 EL Zucker	4 EL Butter
Salz		

**Für das Carpaccio:**

Die gelbe Bete waschen und in kochendem Wasser gar kochen. Sobald diese abgekühlt sind, schälen und mit einem V-Hobel in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Fenchelknolle ebenfalls waschen und mit einer dünnen Reibe quer in dünne Scheiben schneiden. Rucola waschen und trockenschleudern. Rote-Bete- und Fenchelscheiben in einem Kreis auf Tellern auflegen und mit Rucola belegen.

**Für die Vinaigrette:**

Olivenöl und Balsamico vermengen und cremig aufschlagen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Vinaigrette über das Carpaccio träufeln.

**Für die Creme:**

Die Cranberrys grob hacken. Ziegenfrischkäse mit Limettenabrieb verfeinern und mit Salz und Pfeffer würzen. Cranberrys unter die Creme rühren.

Mit Hilfe eines Servierings auf dem Carpaccio platzieren.

**Für die Walnüsse:**

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Walnüsse zerkleinern und anrösten.

Ahornsirup und braunen Zucker hinzufügen. Mit Salz würzen und für ca. 3 Minuten karamellisieren.

**Für die Pumpernickel-Brösel:**

Pumpernickel grob zerbröseln und mit aufgeschäumter Butter in einer beschichteten Pfanne anrösten. Mit Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Mit etwas Salz abschmecken.

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäsecreme, karamellisierten Walnüssen und Pumpernickel-Brösel auf Tellern anrichten und servieren.

Martina Farkas am 27. Februar 2018