

Rote-Bete-Carpaccio mit Orangen-Vinaigrette, Topinambur

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:

3 mittlere vorg. Rote Bete 1 Knoblauchzehe 1 TL Kümmelsamen
Salz

Für die Vinaigrette:

5 Orangen 1 EL Ahornsirup 2-3 EL Rapsöl
1 TL Weißweinessig Salz

Für den Topinambur-Salat:

200 g Topinambur 1 Zitrone 2 EL Walnussöl
Meersalz weißer Pfeffer

Für das Topinambur-Püree:

400 g Topinambur 30 g kalte Butter 1 TL Piment-d'Espelette
Meersalz 1 TL weißer Pfeffer

Für die Garnitur:

100 g Baby-Spinatsalat Cashewnüsse 50 g Parmesan

Für das Carpaccio:

Die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Rote Bete mit einem Gemüsehobel oder einer Brotmaschine in dünne Scheiben schneiden und mit Knoblauch, Salz und Kümmel kurz in einer Pfanne scharf anbraten. Die Scheiben dachziegelartig auf den Teller legen.

Für die Vinaigrette:

1 Orange heiß waschen, trockentupfen und die Schale abreiben.
Restliche Orangen halbieren, auspressen und 250 ml Saft auffangen.
Orangensaft- und schale mit Ahornsirup aufkochen und offen bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einreduzieren lassen. Rapsöl unterrühren. Vinaigrette mit etwas Salz und Weißweinessig abschmecken.

Für den Topinambur-Salat:

Zitrone halbieren, auspressen und Saft einer Zitronenhälfte auffangen.
Zitronensaft mit Meersalz, Pfeffer und Walnussöl in einer Schüssel verrühren. Topinambur schälen, Enden entfernen, grob raspeln und unter das Dressing mischen.

Für das Topinambur-Püree:

Topinambur schälen und Enden entfernen. Etwa zwei Drittel der Knollen (300 g) in kochendem Salzwasser in ca. 15 Minuten weich garen, abgießen und abtropfen lassen. Mit der Butter fein pürieren. Püree mit Meersalz, Piment und Pfeffer würzen und warm halten.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und auf ein Backblech streuen. Bei 200 Grad Heißluft für ca. 5 Minuten in den Ofen geben. Salat putzen, waschen, trockenschleudern und Topinambur-Salat mit Cashewnüssen und Spinat garnieren.

Orangen-Vinaigrette auf der Roten Bete verteilen. Topinambur-Salat in die Mitte geben. Das warme Püree mithilfe von zwei Teelöffeln zu Nocken formen und auf der Roten Bete verteilen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christiane Rau am 21. Januar 2020