

Rote-Bete-Carpaccio mit Frischkäse, Kartoffel-Nest, Soße

Für zwei Personen

Für die Gewürzmischung:

1 TL Sternanispulver	1 TL Gewürznelkenpulver	1,5 TL gemahl. Kardamom
1 TL gemahl. Koriandersamen	1 TL Zimt	1 TL Chilipulver

Für das Carpaccio:

2 Kugeln vorg. Rote Bete	150 g Ziegenfrischkäse	2 Zweige Thymian
1 TL brauner Zucker		

Für die Sauce:

75 ml Rote-Bete-Saft	0,5 TL mittelsch. Senf	1 TL Olivenöl
1,5 TL Balsamico	2 TL brauner Zucker	

Für das Kartoffelnest:

1 große Kartoffel	250 ml Sonnenblumenöl	Salz
-------------------	-----------------------	------

Für die Gewürzmischung:

Alles miteinander mischen.

Für das Carpaccio:

Rote Bete hauchdünn hobeln und einen Teller damit auslegen. Zwei Scheiben Ziegenfrischkäse auf die Rote Bete legen.

Zucker über die Rote Bete und den Ziegenkäse streuen und abflammen, sodass dieser karamellisiert. Thymian abrausen, trockenwedeln, hacken und zusammen mit der Gewürzmischung (von oben) über den Ziegenkäse und das Carpaccio streuen.

Für die Sauce:

Rote-Bete-Saft kurz aufkochen, Zucker darin auflösen und bei kleiner Hitze Balsamico, Senf und Olivenöl dazugeben. Das Ganze reduzieren, bis es schön dickflüssig ist.

Über das Gericht träufeln.

Für das Kartoffelnest:

Kartoffel schälen und mit einem Zestenreißer möglichst lange Kartoffelzesten herstellen. Aus diesen Zesten ein Nestchen formen und dieses goldgelb in Öl frittieren. Salzen. Kartoffelnest auf den Ziegenfrischkäse setzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mike Kießling am 09. Februar 2021