

Rote-Bete-Carpaccio auf Rote-Bete-Meerrettich-Spiegel

Für zwei Personen

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

500 g vorgeg. Rote Bete	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 TL Sahnemeerrettich
20 ml Himbeeressig	$\frac{1}{2}$ TL Ahornsirup	10 ml Tafelessig

Für den Blattsalat:

30 g Lollo Rosso	30 g Lollo Bionda	30 g Eichblatt
3 Erdbeeren	$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ TL Honig
1 TL mittelscharfer Senf	50 ml Himbeeressig	10 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Ziegenkäse:

150 g Ziegenkäse-Rolle	50 g brauner Zucker
------------------------	---------------------

Für die Garnitur:

50 g Walnussbruch	Meersalz
-------------------	----------

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

Die Zitrone auspressen. Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. Für den Spiegel circa ein Drittel der Roten Bete mit Sahnemeerrettich, Himbeeressig, Ahornsirup und Tafelessig pürieren. Mit Zitronensaft abschmecken.

Restliche Scheiben für Carpaccio verwenden.

Für den Blattsalat:

Lollo Rosso, Bionda und Eichblatt waschen, trockenschleudern und miteinander vermengen. Zitrone auspressen. Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen. Erdbeeren, Honig, Senf, Himbeeressig und Olivenöl mit einem Spritzer Zitronensaft pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben.

Für den Ziegenkäse:

Ziegenkäse in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Braunen Zucker im Mörser fein mahlen. Ziegenkäse mit einer Seite in den braunen Zucker drücken und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Für die Garnitur:

Walnussbruch kleinhacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Den Spiegel auf einen Teller streichen. Rote-Bete-Carpaccio darauf verteilen und Salat darauf anrichten. Mit Ziegenkäse, Walnüssen und Meersalz garnieren und servieren.

Alexander Walter King am 28. Juni 2022