

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse, Walnüssen, Schmand

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:

4 vorgek. Rote Bete	1 Zitrone, davon Saft	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Rucola-Salat:

1 Bund Rucola	1 Granatapfel	1 EL weißer Balsamicoessig
1 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Zitronen-Schmand:

150 g Schmand	1 Zitrone, Abrieb, Saft	Salz, Pfeffer
---------------	-------------------------	---------------

Für die Walnüsse:

50 g Walnüsse	100 g Zucker	25 g Butter
---------------	--------------	-------------

Für den Ziegenkäse:

1 Rolle Camembert	50 g Zucker	
-------------------	-------------	--

Für das Carpaccio:

Die Bete in dünne Scheiben schneiden. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen. Aus Öl und Zitronensaft eine Marinade herstellen und die Bete-Scheiben damit marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Rucola-Salat:

Rucola waschen und in einer Salatschleuder trockenschleudern.

Granatapfel halbieren. Aus einer Hälfte die Kerne lösen und die andere Hälfte auspressen und den Saft auffangen- Saft, Balsamico und Olivenöl zu einem Dressing vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Schluss Granatapfelkerne einrühren und Dressing und Rucola miteinander vermengen.

Für den Zitronen-Schmand:

Zitronenschale reiben, Saft auspressen und auffangen. Zitronensaft und Schale mit Schmand vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Walnüsse:

Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Walnüsse grob zerkleinern, in die Pfanne geben, Butter hinzugeben und im Karamell schwenken.

Für den Ziegenkäse:

Ziegenkäse in Scheiben schneiden, mit Zucker bestreuen und mit einem Flambierer goldgelb flambieren.

Christiane Madlener am 11. Juli 2023