

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse, Avocado, Orange

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:

200 g frische Rote Bete 1 kleine Avocado 40 g Rucola
40 g Belugalinsen 1 Orange, Filets

Für das Dressing:

1 Blutorange, Saft 2 EL Calamansi Balsam 1 TL Dijon-Senf
2 EL Nussöl Salz Pfeffer

Für den Ziegenkäse:

1 Rolle Ziegencamembert 2 EL Walnusskerne 4 EL Honig
20 g Dinkelflocken 1 Zweig Thymian 1 Prise Salz

Für das Topping:

5 Walnusskerne 1 EL Ahornsirup 2 TL Dukkah

Für das Carpaccio:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Linsen in einem Sieb kurz abbrausen und in einem Topf in 100 ml Wasser bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten garen. In einem Sieb abtropfen lassen. Rote Bete putzen, schälen und auf dem Hobel in hauchdünne Scheiben schneiden. Orange schälen und filetieren. Avocado halbieren, entkernen und quer in Scheiben schneiden. Rucola verlesen, waschen, trocken tupfen und grobe Stiele entfernen.

Für das Dressing:

Blutorange halbieren, auspressen und 4 EL Orangensaft mit Calamansi Balsam, Senf, Salz, Pfeffer und Nussöl in einer Schüssel verquirlen.

Für den Ziegenkäse:

Thymianblättchen abzupfen und mit Walnüssen, Dinkelflocken, Honig und einer Prise Salz gründlich vermischen.

Ziegencamembert in gleichmäßige Scheiben schneiden und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, Honig-Dinkel-Crunch drüber geben und ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Für das Topping:

Walnusskerne in einer Pfanne in Ahornsirup karamellisieren lassen und hell rösten. Abkühlen lassen und grob hacken.

Etwas Dressing auf Teller geben. Rote Bete überlappend darauflegen, Orangenfilets, Avocado-spalten, Linsen und Rucola darauf verteilen und mit dem Dressing beträufeln. Ziegenkäse drauf setzen, Nüsse darüber geben und mit Dukkah bestreut servieren.

Judith Müller am 23. Januar 2024