

Rote Bete

Für 4 Personen

Für das Carpaccio:

2 Rote Bete 2 Gelbe Bete Meersalz, Zucker

Für die Orangen-Olivenöl-Emulsion:

1 EL Zucker 5 EL trockener Weißwein 100 ml Orangensaft

1 Kardamomkapsel 1 Gewürznelke 100 ml Olivenöl

1 Orange Meersalz Kresse

Für den Rote Bete-Quark:

$\frac{1}{4}$ Rote Bete 200 g Speisequark 1 TL Leinöl

Meersalz Pfeffer

Für das Carpaccio die Bete-Knollen schälen und getrennt in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Jeweils mit etwas Meersalz und 1 Prise Zucker bestreuen und 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Orangen-Olivenöl-Emulsion den Zucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren. Karamell mit Wein ablöschen und unter Rühren lösen.

Orangensaft, Kardamom und die Gewürznelke dazugeben. Einmal aufkochen lassen. Dann Kardamom und Gewürznelke wieder entfernen.

Das Olivenöl nach und nach mit dem Stabmixer unter den Fond mixen.

Die Orange großzügig schälen, sodass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den einzelnen Trennhäuten herausschneiden und etwas zerpfücken.

Orangestückchen unter die Olivenölemulsion mischen und mit etwas Meersalz abschmecken.

Die marinierten Bete-Scheiben abwechselnd dachziegelartig auf Tellern anrichten. Die Orangen-Olivenöl-Emulsion überträufeln. Nach Belieben mit Kresse oder Kräuterblättern garnieren.

Für den Quark die rote Bete schälen und auf einer feinen Reibe in den Quark hobeln. Alles gründlich verrühren. Mit Leinöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Carpaccio und Bete-Quark anrichten. Dazu passt z. B. herzhaftes Nussbrot.

Andreas Schweiger am 11. Oktober 2019