

Rote Bete-Carpaccio, Poularden-Geschnetzeltes, Fetakäse

Für 2 Portionen

250 g vorgegarte Rote Bete	2 Poulardenbrüste	Salz
Pfeffer	4 EL Olivenöl	50 g Fetakäse
Thymian	1 Zitrone	50 g Parmesan
1 Knoblauchzehe		

Zunächst die Haut von der Poularde abziehen, die Filets kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und in Stücke schneiden. Eine Pfanne erhitzen. Nun etwas Öl in die heiße Pfanne geben und das geschnetzelte Fleisch hinein geben. Die vorgekochte Rote Bete in Scheiben schneiden. Diese nun auf Tellern anrichten und mit Zitronensaft und Öl marinieren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch kross braten, dann den Fetakäse mit in die Pfanne geben. Die Hitze etwas reduzieren. Den Knoblauch abziehen und eine Zehe durch die Pfanne ziehen. Dann die Zehe wieder entfernen und etwas Thymian hinzugeben. Das Fleisch mit dem Fetakäse auf das Carpaccio geben und mit Zitronenschale verfeinern. Schließlich noch etwas Parmesan darüber reiben und die Teller servieren.

Steffen Henssler am 13. 06. 2012