

# Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenkäse, Walnüssen, Thymian

## Für 4 Personen:

3 frische Rote-Beete-Knollen	1 EL Lavendelhonig	2 EL dunkler Balsamicoessig
4 EL Olivenöl	Meersalz	Pfeffer
1/2 Knoblauchzehe	125 g Ziegenfrischkäse	frische Walnüsse
2-3 Thymianzweige		

Die Rote-Beete-Knollen in einem Topf mit Wasser bedecken und solange köcheln lassen, bis sie al dente sind (je nach Knollengröße beträgt die Garzeit zwischen 30 Minuten und 1 Stunde). Die gekochten Rote Beeten unter kaltem Wasser abschrecken und noch heiß schälen. Die Schale löst sich dann ganz leicht, fast wie bei einer Pellkartoffel.

In der Zwischenzeit in einer Schüssel den Lavendelhonig, den Balsamicoessig, das Olivenöl, das Meersalz, den Pfeffer und den gepressten Knoblauch miteinander verrühren. Die Walnüsse öffnen. Die geschälten, noch warmen Rote Beeten mit einem V-Hobel in feine Scheiben hobeln (Wer keinen Hobel zur Hand hat, kann auch mit dem Messer feine Scheiben schneiden) und mit der Vinaigrette vermengen.

Die marinierten Rote Beeten abdecken und für eine halbe Stunde ziehen lassen. Schließlich die marinierten Rote-Beeten-Scheiben blumenförmig auf den Tellern anrichten. Den Ziegenkäse und die Walnüsse darauf verteilen. Zum Schluss noch mit frischen Thymiannadeln dekorieren. Ein gutes Gelingen und Bon Appetit.

Theresa Baumgärtner am 29. November 2020