

Rote-Bete-Carpaccio mit Gorgonzola

Für 2 Portionen

4 Kugeln Rote Bete	100 g Gorgonzola	3 Stiele Petersilie
1 Bio-Zitrone	2 Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch
Salz	Pfeffer	Butter

Zwei große Flocken Butter in einen Topf geben. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen, fein schneiden und in der Butter anschwitzen. Danach den Gorgonzola dazugeben. Etwas Zitronenschale reiben und mit etwas Saft der Zitrone unterheben. Die Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und fächerähnlich auf Tellern anrichten. Die Rote Bete mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Die glatte Petersilie schneiden und ebenfalls über die rote Bete verteilen. Die Gorgonzola-Soße über das Rote Bete-Carpaccio geben und das Carpaccio servieren.

Steffen Henssler am 28. 11. 2011