

Salsiccia auf Rote-Bete-Carpaccio

Für 2 Portionen

2 Salsiccia	2 Kugeln Rote Bete	1 Eisbergsalat
30 g Parmesan	1 Zitrone	2 Stiele glatte Petersilie
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Die Salsiccia in der Länge halbieren. Auf den Elektrogrill legen und den Deckel schließen. Für das Rote-Bete-Carpaccio die gekochte Rote Bete mit Hilfe eines Hobels in dünne Scheiben teilen. Diese blütenförmig auf einem Teller anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Eisbergsalat halbieren, in dünne Juliennes schneiden und über die Rote Bete streuen. Etwas Zitronensaft und Olivenöl darübergerben. Die glatte Petersilie hacken und ebenfalls hinzufügen. Zum Abschluss Parmesan darüber hobeln. Die gegrillte Salsiccia darauf platzieren.

Tipp:

Wer die Rote Bete selber kochen möchte, sollte dem Kochwasser eine Zwiebel, Kümmel und Zucker zufügen.

Steffen Henssler am 08. 07. 2011