

Rote Bete Carpaccio

<i>Anzahl Personen:</i>	4
<i>Zubereitungszeit:</i>	40 Minuten
<i>Warte-/Ofenzeiten:</i>	1 Stunde
<i>Stück:</i>	-



... ungewöhnlich, frisch,
eine tolle Vorspeise

Zutaten:

Rote Bete Marinade:

400g Rote Bete
1 Teel. Koriandersamen
½ Teel. Cuminsamen
6 Pimentkörner
½ Teel. Fenchensamen
2 Eßl Honig
3 Teel. Salz
4 Eßl. Olivenöl
2 Knoblauchzehen

Creme:

50g Mayonaise
2 Eßl Sojasauce
1 Zitrone, Saft

Deko:

8 Minzblätter
3 Eßl. Olivenöl
4 Eßl. geröstete Pistazien
100g Le Gruyere
Bio Zitrone

Zubereitung:

1. Rote Bete schälen.
2. Koriandersamen, Cuminsamen, Fenchensamen und Pimentkörner im Mörser fein mahlen.
3. Honig, Olivenöl, Salz und klein geschnittenen Knoblauch zufügen und alles zu einer Paste verarbeiten.
4. Rote Bete mit der Paste marinieren und in Alufolie einwickeln.

5. Bei 180 Grad ca. 45 Minuten garen. Bei großen Rote Beten die Zeit um 15 Minuten erhöhen.
6. Rote Bete aus der Folie nehmen und gut auskühlen lassen, danach fein hobeln.
7. Die Hälfte des Käses fein hobeln.
8. Minze in feine Streifen schneiden.
9. Aus Mayonnaise, Soja Sauce und Zitronensaft eine Sauce herstellen.
10. Gerösteten Pistazien hacken.
11. Den gehobelten Käse auf einem Teller anrichten. Darauf die rote Bete anrichten.
12. Käse darüber reiben, die Mayonnaise Sauce punktuell verteilen, mit Pistazien garnieren.
13. Mit den feinen Minzblättern, dem Abrieb der Zitrone sowie etwas Olivenöl anrichten.

Tipps und Hinweise:

Die rote Bete sollte komplett ausgekühlt sein bevor sie fein gehobelt wird. Eine leichte Vorspeise.
Die rote Bete wird mit dem Käse und der Sauce ganz fein und verliert das „erdige“.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de