

Rote Bete-Carpaccio

Zutaten für 4 Portionen:

6 mittlere Rote Bete-Knollen – 2 Knoblauchzehen – 2 EL Balsamicoessig – Salz – Pfeffer – 2 EL Walnusskernöl – 100 g Walnusskerne – 3 EL Sonnenblumenöl – 2 EL Apfelessig – Senf – Pfefferminzblätter

Zubereitung:

- Rote Bete mit Schale in kochendem Wasser garen. Danach abkühlen lassen, schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln
- Einen großen Teller mit Walnussöl einpinseln, die Rote Bete-Scheiben dachziegelartig darauf verteilen und dünn mit Walnussöl einpinseln
- Knoblauch schälen
- Minze waschen und in Streifen schneiden, Walnusskerne grob hacken
- Für das Dressing das restliche Walnussöl mit Senf, Salz, Pfeffer, beiden Essigsorten, Sonnenblumenöl und dem gepressten Knoblauch im Mixer aufschlagen. So wird die Sauce cremig
- Das Dressing über die Rote Bete träufeln und mit der Minze und den Walnüssen bestreut servieren

Wir wünschen guten Appetit!

