

Käse-Nuss-Kugeln, Rote-Bete-Carpaccio mit Apfel-Schaum

Für zwei Personen

Für das Rote Bete Carpaccio:

4 vakuumierte Rote-Bete-Knollen 150 g Feldsalat 2 EL Walnussöl
2 EL Vanille-Balsamessig 2 TL körniger Senf Salz, Pfeffer

Für den Apfelschaum:

1 kleiner, säuerlicher Apfel 200 ml Apfelwein Zimt, Zucker, Salz

Für die Käsekugeln:

150 g franz. Schmierkäse 200 g Frischkäse 2-3 Walnüsse
3 Pekannüsse 5 Cashewnüsse 100 g gemahlene Mandeln
Paniermehl 1 Ei Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2-3 Walnüsse

Drei Rote-Bete-Knollen in feine Carpaccioscheiben schneiden. Den Senf, den Essig, das Walnussöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermischen und die Rote Bete damit marinieren. Anschließend auf einem Teller anrichten und kalt stellen. Den Apfel und den Rest der Roten Bete in Würfel schneiden und in einem Topf erhitzen. Mit dem Apfelwein ablöschen, etwas Wasser hinzugeben und köcheln lassen. Mit Salz, Zimt und Zucker abschmecken und pürieren. Die Nüsse fein hacken, mit dem Frischkäse und den gemahlenden Mandeln vermengen und zu kleinen Kugeln formen. Die Kugeln mit dem Schmierkäse umhüllen. Das Ei trennen, das Eigelb kann anderweitig verwendet werden. Die Kugeln in Eiweiß und anschließend in Paniermehl wälzen. In einer Pfanne mit viel Öl ausbacken. Den Salat waschen und die Wurzeln entfernen. Den Salat auf das Carpaccio geben und mit dem Rest des Dressings anrichten. Die restlichen Walnüsse in einer Pfanne anrösten. Die Walnüsse und die Bällchen auf den Salat streuen. Den Apfelschaum erneut schaumig pürieren und das Carpaccio mit dem Schaum garniert servieren.

Nora Müller am 03. Februar 2015