

Rote-Bete-Carpaccio, Avocado-Creme, Fenchel, Dressing

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:

1 rohe Rote Bete Pfeffer

Für die Avocadocreame:

1 Avocado $\frac{1}{2}$ Zitrone 1 $\frac{1}{2}$ TL Senf
4 EL Olivenöl Salz Pfeffer

Für den Fenchel:

$\frac{1}{2}$ Fenchelknolle $\frac{1}{2}$ Zitrone 2 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Für das Dressing:

15 g Walnusskerne 25 g Haselnüsse $\frac{1}{2}$ TL Mohn
 $\frac{1}{2}$ Zitrone 1 Zweig Dill $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
10 EL Olivenöl

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Kästchen Gartenkresse

Für das Carpaccio:

Die Rote Bete schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Scheiben mit etwas Pfeffer bestreuen.

Für die Avocadocreame:

Avocados halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch aus Schalen lösen.

Zitrone auspressen. Avocado mit 2 Esslöffeln Zitronensaft, Senf und Olivenöl mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Fenchel:

Fenchel putzen, waschen, längs halbieren und Strunk keilförmig herausschneiden. Fenchel in sehr dünne Streifen hobeln. Mit Olivenöl und 1 Esslöffel Zitronensaft mischen, salzen und pfeffern.

Für das Dressing:

Nüsse grob hacken und mit Mohn in beschichteter Pfanne bei mittlerer Hitze rösten. Abkühlen lassen. Mit Olivenöl und 3 Esslöffeln Zitronensaft verrühren. Dill und Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Dillspitzen von den Stielen zupfen, fein hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Kräuter mit Nuss-Mohn-Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Kresse abschneiden und Gericht damit bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Victoria Rechberg am 30. Oktober 2018