

# Rote-Bete-Carpaccio mit Blätterteig-Stangen

**Für zwei Personen**

**Für das Carpaccio:**

4 Knollen Rote-Bete	1 säuerlicher Apfel	1 Zitrone
1 EL Walnusskerne	50 g Butter	2 EL Sahnemeerrettich
2 EL saure Sahne	100 ml Portwein	2 EL Walnussöl
3 EL Apfelessig	50 g Zucker	Salz, Pfeffer

**Für die Blätterteigstangen:**

1 Rolle Blätterteig	1 Ei	1 EL Kürbiskerne
---------------------	------	------------------

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Dressing Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Zucker in Butter karamellisieren lassen und die Apfelwürfel darin kurz anbraten.

Portwein in einen kleinen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Etwas abkühlen lassen und mit Apfelessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rote Bete mit Hilfe eines Hobels in sehr dünne Scheiben schneiden und kreisförmig auf einen Teller legen. Die Nüsse grob hacken. Nüsse und karamellierte Apfelwürfel auf der roten Bete verteilen. Mit der Portweinsauce und Walnussöl beträufeln Sahnemeerrettich mit saurer Sahne verrühren, mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Die Masse in den Spritzbeutel füllen und auf jede Rote-Bete-Scheibe einen kleinen Tupfer der Meerrettich- Masse geben.

Für die Stangen Blätterteig zu etwa vier 15 Mal 5 Zentimeter großen Streifen schneiden. Die Streifen der Länge nach zu Stangen drehen. Das Ei trennen und die Rollen mit Eigelb bestreichen. Die Kürbiskerne hacken und die Stangen damit bestreuen. Die Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen ca. acht bis zehn Minuten backen.

Die Blätterteigstangen auf den Tellern mit dem Rote-Bete-Carpaccio anrichten und servieren.

Ilse Petritsch am 02. Februar 2016