

Rote-Bete-Carpaccio mit Mezzelune, Honig-Senf-Soße

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:

200 g frische Rote Bete	100 g Feldsalat	1 Birne
25 g Kürbiskerne	50 g Walnüsse	1 TL Butter
Öl	25 g Zucker	

Für die Sauce:

1 Schalotte	$\frac{1}{4}$ TL Honig	$\frac{1}{2}$ TL Senf
1 $\frac{1}{2}$ EL Balsamico	2 $\frac{1}{2}$ EL neutrales Öl	Rote Bete Saft
Salz	Pfeffer	

Für den Teig:

150 g Mehl	2 Eier
------------	--------

1 EL Olivenöl
1 TL Salz

Für die 1. Füllung:

200 g Pistazien	100 g Walnüsse	200 g Parmesan
1 Ei, Eigelb	1 Bund glatte Petersilie	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für die 2. Füllung:

250 g braune Champignons	1 kleine Schalotte	100 g Ricotta
30 g Parmesan	1 Ei, Eigelb	1 TL Butterschmalz
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Carpaccio: Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Walnüsse grob mahlen. Kürbiskerne und grob gemahlene Walnüsse in einer Pfanne trocken rösten, herausnehmen und beiseite stellen.

Zucker mit zwei Esslöffeln Wasser in einem Topf aufkochen, Kürbiskerne zugeben und mit einem Holzlöffel kräftig umrühren bis der Zucker karamellisiert und flüssig wird. Butter unterrühren. Auf Alufolie gießen und rasch verstreichen. Abkühlen lassen. Frische rote Beete hauchdünn schneiden und mit auf die Alufolie geben. Im Ofen für 10 Minuten backen. Salat waschen und trockenschleudern. Rote Bete auf einem Teller anrichten und den Feldsalat sowie geschnittene Birnen darüber geben.

Für die Sauce: Schalotte abziehen und feinwürfeln. Balsamico mit Salz und Pfeffer verrühren. Honig und Senf hinzugeben. Öl hinzugeben. Ganz zum Schluss die fein gewürfelten Schalotten und den roten Bete Saft aus dem Ofen hinzugeben.

Für den Teig: Mehl in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde formen und Salz sowie Eier und Öl hineingeben. Kräftig verrühren.

Für die 1. Füllung: Ei trennen. Parmesan reiben und mit Pistazien, Walnüsse, Muskatnussabrieb, Salz, Pfeffer und dem Eigelb in einer Küchenmaschine zu einer feinen Paste verarbeiten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und dazugeben.

Für die 2. Füllung: Champignons putzen, kleinschneiden und in der Pfanne mit Butterschmalz so lange angebraten, bis sie recht trocken sind. Schalotte abziehen, kleinschneiden und kurz mit anschwitzen. Parmesan reiben. Abgekühlt mit dem Ricotta und dem Parmigiano vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat grob abschmecken. Einige Zeit durchziehen lassen. Dann das Eigelb untermischen.

Carpaccio anrichten. Rollen aufschneiden und nebeneinander auf dem Teller anrichten. Petersilie und etwas Dressing drüber geben und servieren.

Jan-Hendrik Oelrichs am 23. Februar 2021