

# Rote-Bete-Carpaccio mit Fenchel, Avocado-Creme und Brot

**Für zwei Personen**

**Für das Rote-Bete-Carpaccio:**

350 g vorgeg. Rote Bete	1 Zitrone	50 g Walnüsse
2 EL weißer Balsamicoessig	3 TL Waldhonig	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für den gegrillten Fenchel:**

1 Fenchel	Olivenöl	Salz, Pfeffer
-----------	----------	---------------

**Für die Avocadocreme:**

1 Avocado	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	1 rote Chilischote	Salz, Pfeffer

**Für das Brot:**

250 g bunte Cherrytomaten	100 g schwarze Oliven	1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan	175 ml Milch	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Oregano	200 g Mehl	½ Pck. Backpulver
3 EL Olivenöl	Salz	

**Für das Rote-Bete-Carpaccio:**

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Rote Bete in sehr dünne Scheiben hobeln. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. 4 Teelöffel Zitronensaft mit Balsamicoessig, Waldhonig und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rote Bete darin einlegen. Walnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Marinierte Rote-Bete-Scheiben kreisförmig auf einem Teller anrichten und die gerösteten Walnüsse darauf drapieren.

**Für den gegrillten Fenchel:**

Fenchel waschen, trockentupfen und in Spalten schneiden.

Fenchelspalten in einer Grillpfanne gleichmäßig in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Avocadocreme:**

Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch mithilfe eines Löffels herauslösen und durch ein Haarsieb streichen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Chilischote waschen, trockentupfen und von Scheidewänden und Kernen befreien. Hacken. Durchgestrichene Avocado mit Zitronensaft, Zwiebel, Knoblauch und Chili in einen Becher geben, mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel geben.

**Für das Brot:**

Parmesan reiben. Mehl, Milch, Parmesan und Backpulver vermischen und zu einem Teig verrühren. Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen und mit einem Holzstab oder den Fingern in regelmäßigem Abstand Vertiefungen in den Teig drücken. Mit Olivenöl beträufeln. Cherrytomaten waschen und halbieren. Oliven in Ringe schneiden. Rosmarin und Oregano abbrausen, trockenwedeln und hacken. Tomaten, Oliven und Kräuter auf dem Teig verteilen und leicht salzen. Im vorgeheizten Ofen etwa 15-20 Minuten goldbraun backen.

Knoblauch abziehen und leicht über das Brot reiben. Brot in ca. 5 cm breite Streifen schneiden und separat servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gennaro Ippolito am 27. April 2021