

Rote-Bete-Carpaccio mit warmem Ziegenkäse, Rucola-Pesto

Für zwei Personen

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

200 g vorgegarte Rote Bete	1 Zitrone	1 EL brauner Zucker
3 EL Walnussöl	Salz	Pfeffer

Für den Rucola:

200 g Rucola	1 EL körniger Dijon-Senf	2 EL Honig
1 EL helles Balsamicoessig	4 EL Walnussöl	Salz, Pfeffer

Für den Ziegenkäse:

1 Rolle Ziegenkäse	2 EL Honig	4 Zweige Thymian
--------------------	------------	------------------

Für das Rucola-Pesto:

100 g Rucola	1 Knoblauchzehe	100 g Pecorino
30 g Walnüsse	100 ml neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

30 g Walnüsse	2 EL brauner Zucker
---------------	---------------------

Für das Rote-Bete-Carpaccio:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Rote Bete mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. In einer Vinaigrette aus braunem Zucker, Walnussöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren.

Für den Rucola:

Rucola waschen und trockenschleudern. Senf, Honig, Balsamico und Walnussöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola mit der Vinaigrette vermengen.

Für den Ziegenkäse:

Ziegenkäse in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Honig bestreichen und auf Thymian-Zweigen für ca. 10 Minuten im Ofen backen.

Für das Rucola-Pesto:

Rucola waschen und trockenschleudern. Knoblauch abziehen. Walnüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten. Pecorino reiben. Rucola, Walnüsse und Knoblauch pürieren. Pflanzenöl hinzugeben, Pecorino unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Walnüsse in einer Pfanne im Zucker karamellisieren.

Rote Bete kreisrund auf Teller anrichten und Rucola darauf geben.

Ziegenkäse auf dem Rucola anrichten und Kleckse vom Rucola-Pesto auf die Rote Bete geben. Mit karamellisierten Walnüssen dekoriert servieren.

Jan Kapfer am 09. November 2021