

# Rote-Bete-Carpaccio mit zweierlei Bruschetta

Für zwei Personen

**Für das Rote-Bete-Carpaccio:**

4 Knollen vorg. Rote Bete	100 g Rucola	3 Orangen, Saft
80 g Walnüsse	100 g Feta	4 EL hellen Balsamicoessig
2 EL Honig	1 TL Senf	4 EL Olivenöl

**Für die Bruschetta:**

1 Blutwurst, 200 g	200 g Tomaten	100 g Champignons
$\frac{1}{2}$ Baguette	2 Schalotte	2 Knoblauchzehen
50 ml Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
3 Zweige Majoran	3 EL Olivenöl	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

**Für das Rote-Bete-Carpaccio:**

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Walnüsse im Ofen leicht rösten. Rote Bete dünn hobeln und auf Tellern verteilen.

Orangen auspressen. Honig, Senf, gepresstem Orangensaft, Balsamicoessig und Olivenöl zusammenrühren. Rucola waschen und trockenschleudern. Feta zerbröseln. Vinaigrette über das Carpaccio träufeln, sowie den Rucola damit anmachen. Dann Rucola und Feta darüber streuen, genauso wie geröstete Walnüsse.

**Für die Bruschetta:**

Tomaten kurz blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und Haut abziehen. Tomaten hacken. Eine Schalotte abziehen und fein hacken.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter hacken. Alles miteinander vermengen, Olivenöl dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken; ziehen lassen.

Champignons putzen und fein würfeln. Zweite Schalotte abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl anbraten. Mit Weißwein ablöschen und verdunsten lassen. Blutwurst pellen und in kleine Würfel schneiden. Mit in die Pfanne geben und kurz dünsten.

Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Baguette in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten kross anbraten. Knoblauch abziehen und Zehen über das angeröstete Brot reiben. Dann Brot mit Tomaten und Blutwurst belegen.

Markus Marbler am 11. März 2025