

Rote-Bete-Carpaccio, Senf-Vinaigrette, Ricotta-Creme

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:

3 kl. Knollen Rote Bete	Salz, Pfeffer	Eiswürfel
-------------------------	---------------	-----------

Für die Senf-Vinaigrette:

$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 TL süßer Senf	$\frac{1}{2}$ TL Dijonsenf
1 EL weißer Balsamico	1 EL Olivenöl	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den roten Ricotta:

1 kl. Knolle Rote Bete	$\frac{1}{2}$ Schalotte	100 g Ricotta
1 TL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den grünen Ricotta:

150 g Babyspinat	$\frac{1}{2}$ Schalotte	100 g Ricotta
1 TL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Eiswürfel

Für die Walnüsse:

40 g Walnüsse	1 TL Zucker
---------------	-------------

Für die Garnitur:

1 Beet Erbsenkresse

Für das Carpaccio:

Die Rote-Bete-Knollen 25-30 Minuten (je nach Größe) gar kochen.

Anschließend schälen. Zwei Knollen in 1-2 mm dünne Scheiben schneiden und in einem Eisbad abschrecken. Eine Knolle zerkleinern und für den Ricotta beiseitestellen.

Für die Senf-Vinaigrette:

Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Alle Zutaten gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den roten Ricotta:

Schalotte abziehen und sehr fein würfeln. Die übrige Rote-Bete-Knolle, bereits gar und abgekühlt (s.o.), mit den restlichen Zutaten mit einem Pürierstab oder Mixer fein pürieren. Masse in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel abfüllen.

Für den grünen Ricotta:

Spinat in Wasser weich kochen. Nach ein paar Minuten in Eiswasser abschrecken und anschließend gut abtropfen lassen. Schalotte abziehen und sehr fein würfeln.

Spinat mit Schalotte, Ricotta, Olivenöl, Salz und Pfeffer mit einem Pürierstab oder Mixer fein pürieren. Masse in einen Spritzbeutel oder Gefrierbeutel abfüllen.

Für die Walnüsse:

Walnüsse zerkleinern, in einer Pfanne anrösten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren.

Für die Garnitur:

Gericht mit Kresse garnieren.

Tamara Föhr am 22. Juli 2025