

Rote-Bete-Carpaccio mit Meerrettich-Rahm

Für 4 Personen

Carpaccio:

2 Knollen Rote-Bete, a 150 g	1 TL Kümmel, ganz	0,5 Zwiebel, klein
1 Scheibe Ingwer	1 TL Korianderkörner	1 TL Kümmel, ganz
1 TL Fenchelsamen	0,5 TL Pfeffer, schwarz	350 ml Gemüsebrühe
1 TL Senf, scharf	2 bis 3 EL Rotweinessig	3 EL Olivenöl, mild
Chili, gemahlen (mild)	Zucker	Salz

Birne:

0,25 Stck. Birne	1 bis 2 TL Puderzucker	1 EL Butter
------------------	------------------------	-------------

Wachteleier:

4 Wachteleier

Anrichten:

100 g Sahne-Meerrettich	Kapernäpfel	Kürbiswürfel, eingelegt
Walnüsse	Feldsalat, klein	

Carpaccio:

Die Rote-Bete in kräftigem Salzwasser mit dem Kümmel und der Ingwerscheibe gut eine Stunde weich kochen. Die gekochte Rote-Bete schälen, halbieren und in circa drei Millimeter dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Koriander, Fenchel, Pfefferkörner und Kümmel in einer Pfanne ohne Fett anrösten und in eine Gewürzmühle füllen. Für die Marinade die Brühe erwärmen und vom Herd nehmen. Senf, Essig und Öl hinein mixen. Mit Salz, Chili, Zucker und mit etwas von der Koriander-Fenchel-Pfeffer-Kümmel-Mühle würzen. Die Rote-Betescheiben mit den Zwiebelscheiben darin mehrere Stunden durchziehen lassen.

Birne:

Die Birne schälen, das Kernhaus entfernen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Puderzucker hell karamellisieren, die Birnenwürfel darin anbraten und die Butter hinein schmelzen lassen.

Wachteleier:

Die Wachteleier in kochendem Wasser circa zweieinhalb Minuten kochen und in kaltem Wasser abschrecken. Die Eier schälen und der Länge nach halbieren.

Anrichten:

Die Rote Betescheiben aus der Marinade nehmen und auf Vorspeisentellern anrichten, die Zwiebelscheiben dabei entfernen. Den Sahne-Meerrettich in eine kleine Spritztüte oder einen Gefrierbeutel füllen und damit ein Gitter auf die Rote-Bete auftragen. In die dabei entstehenden Felder je einige Birnenspalten, Kapernäpfel, Kürbiswürfel, Walnüsse und Wachteleier legen und mit geputztem Feldsalat garnieren.

Tipp:

Für diese Zubereitung kann auch sehr gut vorgekochte Rote-Bete verwendet werden. Es lohnt sich, die Rote Betescheiben einen Tag zu marinieren, so können sie gut durchziehen. Die Zwiebelscheiben geben der Marinade nur ihren Geschmack und werden vor dem Anrichten entfernt. Nach Belieben können Sie aber auch mit gegessen werden.

Alfons Schuhbeck am 05. März 2010