

Rote Beete Carpaccio



BAROS | DELI

Zutaten für
2 Personen

300g Rote Beete
frisch

1 Stange
Frühlingszwiebel

2-4 Radieschen

ca. 100ml
Salatdusche Senf

1 Stange Zimt

1 Nelke

1 Sternanis

Salat nach Wahl
Salz, Pfeffer
schwarz aus
der Mühle

1 EL Olivenöl

1. Die Rote Beete kurz abwaschen und anschließend in einem kleinen Topf mit handwarmen Wasser knapp bedecken.
2. Zimt, Nelke, Anis und 2 Prisen Salz ins Wasser geben, dann zum kochen bringen und am besten mit Deckel auf mittlere Hitze reduziert ca. 40 min weichkochen (Zahnstochertest).
3. Die weiche Rote Beete schälen und mit einem Hobel oder scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden, anschließend auf einem flachen Teller arrangieren.
4. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, die Radieschen raspeln.
5. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und das Gemüse ca. 20 Sekunden anbraten.
6. Nun mit der Salatdusche ablöschen -die Menge bleibt hier dem persönlichen Geschmack überlassen- kurz schwenken, nun auf dem Carpaccio verteilen.
7. Salat mit Salatdusche anmachen.
8. Den Salat, mittig auf dem Teller, über dem Carpaccio drapieren.

Bon Appetit!