Rezept

Getrüffeltes Rote-Bete-Carpaccio

Ein Rezept von Getrüffeltes Rote-Bete-Carpaccio, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	Rote Beten
1	Knoblauchzehe
4 EL	Rotweinessig
2 TL	Dijon-Senf
8 EL	8 EL Öl (z. B. Raps- oder Distelöl)
	Pfeffer
50 g	Feldsalat
50 g	Trüffelbutter (aus dem Feinkostladen)
1	Zwiebel
100 ml	Gemüsebrühe
50 ml	Apfelsaft
2 EL	Zucker
	Salz
4	kleine Champignons
40 g	Walnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag die Roten Beten waschen, putzen und in einem Topf mit Wasser bedecken, dann zugedeckt bei mittlerer Hitze je nach Größe in 45-60 Min. garen. Danach abgießen und abkühlen lassen. Die Roten Beten schälen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Für die Marinade Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Brühe erhitzen und mit Essig, Apfelsaft, Senf und Zucker verrühren. 4 EL Öl mit einem Schneebesen unterschlagen. Zwiebel und Knoblauch unter die Marinade rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rote-Bete-Scheiben vorsichtig mit der Marinade mischen und zugedeckt über Nacht durchziehen lassen.

3. Am nächsten Tag die Champignons putzen, trocken abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Den Feldsalat putzen, verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Walnusskerne grob hacken.

4. Die Rote-Bete-Scheiben aus der Marinade nehmen und ohne Zwiebel und Knoblauch leicht überlappend auf Tellern anrichten. Die Rote Bete mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Die Trüffelbutter in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen, mit dem restlichen Öl verrühren und über das Carpaccio träufeln. Einzelne Sträußchen Feldsalat darauf anrichten. Die Walnüsse darüberstreuen, dann die Champignonscheiben daraufgeben. Das Carpaccio sofort servieren, da sich die Champignonscheiben schnell verfärben. Dazu passen hauchdünne, geröstete Weißbrotscheiben.