

Rezept

Reh-Carpaccio mit Roter Bete

Ein Rezept von Reh-Carpaccio mit Roter Bete, am 19.04.2024

Zutaten

350 g Rehnuss	1 Rote Bete
100 g Rucola	40 g Parmesan
40 g Schafskäse (z. B. Feta)	100 g Pinienkerne
3 EL Olivenöl	2 EL Zitronensaft
2 EL Dattel-Feigen-Balsamico	2 EL Walnussöl
1 TL flüssiger Honig	Salz
Pfeffer	1 Baguette

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal, 32 g F, 34 g EW, 45 g KH

Zubereitung

1. Gefrorene Rehnuss nicht auftauen, frisches Fleisch ca. 2 Std. einfrieren. Rote Bete schälen und mit einem Hobel in sehr dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch ebenfalls in hauchdünne Scheiben schneiden. Wenn es nicht dünn genug ist, mit Frischhaltefolie belegen und mit dem Fleischklopper dünner klopfen. Rote Bete und Fleisch abwechselnd kreisförmig leicht überlappend auf einer Servierplatte verteilen.
2. Den Rucola waschen, trocken tupfen und darauf anrichten. Den Parmesan in dünne Scheiben hobeln und den Feta klein würfeln. Beides über den Salat geben. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und darüberstreuen.
3. Olivenöl, Zitronensaft, Balsamico, Walnussöl und Honig in einer Schüssel zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf das Carpaccio träufeln. Mit einem knusprigen Baguette servieren.