Rezept

Rote-Bete-Carpaccio mit Parmesan

Ein Rezept von Rote-Bete-Carpaccio mit Parmesan, am 29.04.2024

Zutaten

150 g	Rote Beten
3 EL	Aceto balsamico
	Pfeffer aus der Mühle
8 EL	Olivenöl
	Fleur de Sel
1 Stück	Parmesan (ca. 30 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Rote Beten ungeschält in reichlich kochendem Wasser in ca. 45 Min. weich garen (oder in ca. 15 Min. im Dampfkochtopf). Dann die Knollen schälen. Der Saft färbt intensiv. Wer keine roten Finger mag, kann dünne Einweghandschuhe tragen.

2. Rote Beten in feine Scheiben hobeln. Dazu eignet sich der Käse- oder der Trüffelhobel. Wichtig für dieses Carpaccio ist, wie bei jedem anderen Carpaccio auch, dass die Scheiben schön dünn sind.

3. Die Rote-Bete-Scheiben auf einer großen Platte anrichten und mit der Hälfte des Öls und Essigs beträufeln, 10 Min. marinieren lassen. Dann restliches Öl und übrigen Essig darüberträufeln und noch mal 10 Min. ziehen lassen. Zum Schluss mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und den Parmesan üppig in dünnen Spänen darüberhobeln.