

Rezept

Carpaccio von Roter Bete und Champignons

Ein Rezept von Carpaccio von Roter Bete und Champignons, am 20.06.2024

Zutaten

4 mittelgroße Rote Beten	2 Handvoll Feldsalat
6 mittelgroße Champignons	2 Handvoll Walnusskerne
1 1/2 Bio-Zitronen	Meersalz
Pfeffer	1 TL Honig
5 EL Olivenöl	2 cm Meerrettichwurzel
2 EL Walnussöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Roten Beten waschen und in kochendem Wasser in ca. 50 Min. weich garen. Abgießen und abkühlen lassen. Die Knollen dann schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. In der Zwischenzeit den Feldsalat putzen und die kleinen Wurzeln abschneiden. Die Salatrosetten dann vorsichtig zwei- bis dreimal waschen, um eventuell anhaftende Erdreste zu entfernen.
3. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Walnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie duften. Herausnehmen und grob hacken.
4. Die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale von 1 Frucht abreiben und den Saft der Zitronen auspressen. Die Rote-Bete-Scheiben kreisförmig auf vier Tellern auslegen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit 1 TL Zitronensaft beträufeln. Die Champignons darauf verteilen, ebenfalls leicht mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1 TL Zitronensaft beträufeln.
5. Zitronenschale, restlichen Zitronensaft, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schale zu einem Dressing verquirlen. Den Feldsalat vorsichtig unterheben und auf dem Carpaccio anrichten. Den Meerrettich schälen und darüberreiben. Das Carpaccio mit den Walnüssen bestreuen, mit dem Walnussöl beträufeln und servieren.