

Rezept

Radieschen-Carpaccio mit Ricottanocken

Ein Rezept von Radieschen-Carpaccio mit Ricottanocken, am 01.05.2024

Zutaten

150 g Ricotta	1 Bund Radieschen
1 EL kleine Kapern	2 Frühlingszwiebeln
1 Bio-Zitrone	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker
4-5 EL Olivenöl	½ Bund Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Ricotta in einem Sieb über einer Schüssel abtropfen lassen. Von den Radieschen die Blätter entfernen, Wurzeln und Stiele abschneiden. Die Radieschen waschen und in hauchdünne Scheiben schneiden oder auf der Rohkostreibe hobeln. Kapern in einem kleinen Sieb abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen, das dunkle Grün entfernen, weiße und hellgrüne Teile in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, 1 TL Schale fein abreiben und 3 EL Saft auspressen. Beides mit Salz, Pfeffer und Zucker in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verquirlen. Das Olivenöl nach und nach unterschlagen, bis eine cremige Sauce entstanden ist. Radieschen, Frühlingszwiebeln und Kapern dazugeben, in der Vinaigrette wenden und ca. 10 Min. darin marinieren.
3. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. 1 EL davon mit dem Ricotta verrühren. Ricotta salzen und pfeffern.
4. Radieschen-Mischung mit der Vinaigrette auf zwei großen Tellern verteilen. Mit zwei angefeuchteten Teelöffeln von der Ricottamasse Nocken abstechen und darauf anrichten. Übrigen Schnittlauch daraufstreuen. Dazu schmeckt getoastetes Kastenweißbrot.