Rezept

Rote-Bete-Carpaccio mit Pinienkernen

Ein Rezept von Rote-Bete-Carpaccio mit Pinienkernen, am 06.06.2025

Zutaten

4	Rote Beten
1	Sternanis
1 TL	Rotes Johannisbeergelee
	Pfeffer
	Salz
2 EL	Himbeeressig
3 EL	Olivenöl
2 EL	Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Die Roten Beten waschen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Salz und Sternanis dazugeben und die Roten Beten darin in 30-40 Min. nicht ganz weich garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben, in ein Sieb geben, abtropfen und abkühlen lassen.

2. Anschließend die Roten Beten schälen (dabei am besten Einweghandschuhe tragen), in hauchdünne Scheiben schneiden und dachziegelartig auf Tellern auslegen. Den Essig mit dem Gelee und dem Öl mit dem Pürierstab aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rote-Bete-Scheiben damit beträufeln, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 10 Min. durchziehen lassen.

3. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und vor dem Servieren über das Rote-Bete-Carpaccio streuen.