

Rote Bete Carpaccio by Brigitte Bengner

Zu Gast: Brigitte Bengner

Dieses Rote-Bete-Carpaccio ist anders. Und so gut, dass sogar schon Rote-Bete-Hasser bekehrt wurden und es mochten.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 45 Min. · Gesamtzeit 75 Min. · 4 Portionen

Zutaten

4 Knollen Rote Bete
200 g Feta
4 EL gehackte Walnüsse
1 EL Butter
1 EL Zucker
4 EL Olivenöl
2 EL Apfelessig
2 TL Senf
2 EL Honig
Weißer Pfeffer und Salz

Zubereitung

1. Die rote Bete für ca. 45 Minuten in einem Topf garen. Wenn sie gar sind, werden sie mit kaltem Wasser abgeschreckt und die Schale wird entfernt. Wenn dies direkt nach dem Kochen erfolgt, lässt sich die Schale einfach mit einem Küchenmesser abziehen.
 2. Danach die Bete gut abkühlen lassen. Sie werden dann in Scheiben von ca. 2 mm Dicke geschnitten und gleichmäßig auf einem Teller verteilt.
 3. Die Nüsse werden in zerlassener Butter mit dem Zucker in einer kleinen beschichteten Pfanne leicht karamellisiert und zum Abkühlen auf ein Backpapier gegeben.
 4. Aus dem Apfelessig, dem Öl, Honig, Senf, etwas Pfeffer und Salz wird ein Dressing angerührt, welches auf der roten Bete verteilt wird.
 5. Der Feta wird zerbröseln und gemeinsam mit den Walnüssen auf die rote Bete gegeben.
-