

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäsemousse

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 45 Min.



Zubereitung

Die Rote Bete in 24 gleich große Scheiben von ca 12mm Dicke schneiden. Ein paar Scheiben aufeinander schichten und mit einer Ausstechform von ca. 6cm Durchmesser ausstechen. Die Abschnitte in einen kleinen Kochtopf mit Deckel geben. Marinade anrühren mit Öl, Rotweinessig und frischen Thymian Blättern (2: 7 Verhältnis Essig / Öl). Die Rote Bete Scheiben in eine flache Schale geben und mit der Marinade übergießen. Eine Stunde bei Raumtemperatur marinieren lassen.

Ziegenkäse und das Trüffelöl mischen und schaumig aufrühren (von Hand oder in der Küchenmaschine) in einen Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank kühlen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten. Anschließend vollständig abkühlen lassen. Dressing anrühren mit Weißwein Essig und Öl (2: 7 Verhältnis Essig / Öl), Pinienkerne und Kerbel zur Vinaigrette geben.

Die restlichen Abschnitte der Roten Bete in Würfel schneiden und in einen Topf geben, mit Wasser (250 ml) übergießen und aufkochen, danach für 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Den Rote Bete Saft in ein Gefäß absieben und die Reste leicht ausdrücken um den ganzen Saft zu erhalten. Saft zurück in den Kochtopf geben und mit dem Zucker einkochen um die Konsistenz des Sirups zu erhalten. Nach Abkühlung etwas Rotwein Essig hinzufügen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Legen Sie drei Scheiben Rote Bete auf einen Teller in einer Reihe. Spritzen Sie nun den Ziegenkäse auf jede Scheibe, so dass der Ziegenkäse einen kleinen gewellten Turm bildet. Legen Sie drei Scheiben auf die Türmchen. Mit einem Löffel tröpfeln Sie das Pinienkern Dressing darüber. Zum Rote Bete Sirup fügen Sie ein wenig Olivenöl hinzu, aber nicht mischen. Dies ist ein Split Dressing, um schöne Muster auf weißen Tellern zu schaffen. Mit rotem Sauerampfer und Meersalz garnieren.

Meine Weinempfehlung

Dazu passt hervorragend ein schmelziger Chardonnay, gern auch im Holzfaß gelagert.

Einkaufsliste

- 5 Stck. Rote Bete (vakuiert)
- 300g Ziegenfrischkäse
- 1 Teelöffel Trüffelöl
- 200g Zucker
- 50 ml Rotwein Essig
- 50 ml Weißweinessig
- 100ml Olivenöl
- 15g Pinienkerne
- frische Thymian Blätter
- 50g Kerbel
- Roter Sauerampfer
- Meersalz