

Liebe Köch*innen,

Carpaccio bezeichnet eigentlich dünn aufgeschnittenes, rohes Rindfleisch. Mittlerweile ist der Begriff aber so geläufig, dass man ihn für allerlei dünn aufgeschnittene und auf einem Teller oder einer Platte ausgelegte Lebensmittel verwenden kann. Heute interpretieren wir es vegetarisch mit Roter Bete. Eine wunderbare Vorspeise, die nicht nur schön aussieht, sondern auch beim privaten Drei-Gänge-Menü zu punkten weiß. Oder bei einem Buffet. Oder beim Grillen. Eigentlich geht Rote Bete immer...

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht,
Stefan Herbolzheimer



Zutaten

für eine Platte (etwa 32 cm Durchmesser)

- 2 große Rote Bete, gegart, ausgekühlt und geschält
- ½ Packung Feta
- je 2 schöne große Salatblätter von Batavia und Endivie
- 1 großes Blatt Radiccio
- ¼ Ananas in 1x1 cm große Stücke geschnitten (oder Stücke aus dem Glas)

Dressing:

- je 1 EL Rapsöl, Leinöl, Olivenöl
- je 1 TL Erdbeermarmelade, Crema con Aceto Balsamico, Aceto Balsamico Essig, Himbeeressig
- je TL Zucker und Salz
- ½ TL Pfeffer

Optional zum Garnieren:
Kerne-Mix, Kirschtomaten, Radieschen

Zubereitung

Alle Zutaten für das Dressing in ein verschließbares Gefäß füllen und ordentlich schütteln. Nochmal abschmecken. Das Dressing soll gut würzig, säuerlich und ein bisschen süß sein.

Rote Bete in feine Scheiben schneiden und fächerartig auf der Platte verteilen. Darauf ein bisschen Salz, Pfeffer und ein paar Löffel des Dressings verteilen. Den Salat in feine Streifen schneiden oder zupfen und mittig anrichten. Den Feta mundgerecht, direkt aus dem Block, bröckeln und mit der Ananas rund um den Salat verteilen. Nun großzügig alles mit dem Dressing besprengen. Es kann noch mit einem Kerne-Mix, geviertelten Kirschtomaten und/oder Radieschen als Topping gearbeitet werden.