

Rote Bete Carpaccio mit Meerrettichschaum

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

500 g Rote Bete (vorgekocht)
1 Schalotte
3 Esslöffel Olivenöl
1 Zitrone (Saft)
5 Esslöffel frischen Meerrettich (gerieben)
400 g gemischte Blattsalate
2 Tomaten
Salz und Pfeffer

- 3 -

Olivenöl mit zwei Dritteln des Meerrettichs und Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab zu einer schaumigen Masse aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 4 -

Schaum über Salat und Roter Bete verteilen und den restlichen Meerrettich über die Rote Bete geben.

- 1 -

Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und auf Tellern kreisförmig anrichten.

- 2 -

Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Tomaten in schmale Spalten schneiden. Salat waschen und zusammen mit Tomaten und Schalotte in der Mitte der Teller als kleines Bukett anrichten.