

Rote - Beete - Carpaccio

260

Typ: Vorspeise

Quelle: <http://www.vino-piemont.de/vo-r->

Bemerkungen:

Zutaten: 2 Knollen Rote Beete
2 Knoblauchzehen
Aceto Balsamico
50 ml Olivenöl extravergine
Pfeffer / Salz
evtl. Kümmel, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter

Rezept: Rote Beete waschen; den Strunk nicht abschneiden, damit die rote Beete nicht so stark färbt; etwa 45 bis 60 Minuten lang in gut gesalzenem Wasser langsam garen

Rote Beete abschrecken, schälen und in dünne, möglichst gleichmässige Scheiben schneiden, auf einer grossen Platte oder Tellern anrichten und noch etwas salzen

Das Olivenöl und den Balsamico (Menge nach Geschmack) mischen, salzen und den Knoblauch einpressen, etwas ziehen lassen

Die Rote Beete-Scheiben mit der Vignairrette einpinseln und nochmals mit frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle würzen

Dazu passt wunderbar frisches Weissbrot