



Rote Beete Carpaccio

1200 g Rote Beete, frisch (ca. 5 Knollen)

Rote Beete ungeschält in einem Topf mit Wasser bedecken und je nach Größe zwischen 30 und 50 Minuten kochen lassen. Anschließend auskühlen und schälen.

Die Rote Beete auf einer Brotschneidemaschine fein aufschneiden und scheibenweise leicht übereinanderlappend auf kleinen Tellern anrichten.

30g Pinienkerne
50 g glatte Petersilie, gehackt (3 Bund)
30 g Basilikum

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunlich rösten. Danach herausholen und abkühlen lassen. Petersilie waschen, trockenschleudern und sehr fein hacken. Die abgekühlten Pinienkerne im Mörser oder einem Mixer zerreiben bzw. zerkleinern. Parmesan auf einer feinen Reibe reiben. Parmesan, zerkleinerte

30 g Parmesan
Prise Salz
80 ml Olivenöl, kaltgepresst

70 ml Orangensaft, frisch gepresst

Pinienkerne, Parmesan, Salz und Petersilie vermengen und nach und nach das Öl einfließen lassen. Die Hälfte bis Dreiviertel davon mit Orangensaft mischen und für das Carpaccio als Dressing verwenden. Das übrige Pesto ist für den Vorrat. Den Ziegenfrischkäse dann auch auf der roten Beete verteilen.

200 g Ziegenfrischkäse