

Schneeweißchen und Rosenrot

Carpaccio von Rote Bete mit Crottin de Chavignol im Speckmäntelchen



4 Personen
Zeit: 25 min

Zutaten:

4 Rote Bete, BIO, gekocht und im Vacu-Beutel
2 Crottins de Chavignol
4 Scheiben Südtiroler Speck, lang und dünn
Olivenöl
8 Kapernäpfel
Rettichsprossen
Crema di Balsamico
2 El Pinienkerne, geröstet

Dressing:

1 Peperoncino, rot und gelb
2 cm Ingwer
1 Zwiebel, rot
1 Knoblauchzehe
1 Stange Zitronengras
2 Tl Kapern Nonpareilles
1 Tl Dijonsenf
2 El Orangensaft
2 El Chardonnayessig
2 El Olivenöl
1 El Korianderblättchen, gehackt

Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Pinienkerne trocken rösten. Crottins halbieren und um jede Hälfte in eine Scheibe Speck rollen.

Das Dressing zubereiten: Peperoncini, Ingwer, Zwiebel, Knoblauchzehe und Zitronengras in sehr feine Würfelchen schneiden und zusammen mit den Kapern hacken. Senf mit Estragonessig, Orangensaft und Olivenöl verrühren. Die gehackten Gewürze einrühren und nun auch noch gehackte Korianderblättchen zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 180° vorheizen. Crottins in eine ofenfeste Form legen, mit etwas Olivenöl beträufeln und 10 min im heißen Backofen schmelzen lassen.

In dieser Zeit die Rote Bete sehr fein hobeln, auf den Tellern dachziegelförmig anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Den warmen Ziegenkäse daneben legen, mit Crema di Balsamico umranden. Alles mit Pinienkernen, Rettichsprossen und den Kapernäpfeln garnieren. Als letzte Deko noch ein Korianderstengelchen dazu legen.