



Rettich Radieschen Carpaccio

🕒 25–40 Min   

Zubereitung

- 1 Die Rettiche sowie die Radieschen gründlich waschen und anschließend schälen. Danach in sehr dünne Scheiben schneiden wie es bei einem Carpaccio eben so üblich ist.
- 2 Die feinen Scheiben nun mit Knoblauchsatz von Kotányi verfeinern und für etwa 10 Minuten ziehen lassen.
- 3 Während der Ziehzeit wird der Essig mit dem Olivenöl gut verrührt und mit etwas Salz und Pfeffer verfeinert.
- 4 Die Rettich- und Radieschenscheiben nun dekorativ am Teller platzieren, mit der Essig-Öl Mischung beträufeln und mit etwas Kresse dekorieren.

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

2 Stk.	Weißer Rettich
2 Stk.	Watermelon Rettich
2 Stk.	Radieschen
3 EL	Olivenöl
1 EL	Weißweinessig
1	Tasse frische Kresse
1 TL	♦ Knoblauchsatz
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

