Rettich Radieschen Carpaccio

25–40 Min

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	Knoblauchsalz
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob

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 Knoblauchsalz 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.