

Rote Rüben Carpaccio mit Ziegenkäse

20–30 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für das Carpaccio

2 Stk.	Rote Rüben, vorgekocht
1 TL	Dijon Senf
2 EL	Ahornsirup
1 EL	Orangensaft
2 EL	Balsamico Essig
3 EL	Olivenöl
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz

Für die Avocadocreme

1 Stk.	Reife Avocado
0.5 Stk.	Knoblauchzehe, fein gehackt
2 TL	Zitronensaft
1 TL	Olivenöl
1 Prise	Chili Amazonas
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz

Für die karamellisierten Walnüsse

60 g	Walnusskerne
2 EL	Ahornsirup
0.25 TL	Zimt gemahlen
100 g	Ziegenkäse (Frisch- oder Weichkäse)
1	Handvoll zarter Salatblätter

Zubereitung

1. Die Roten Rüben in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Für die Marinade den Senf mit Ahornsirup, Orangensaft, Essig und Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer gut würzen. Die Marinade über die Roten Rüben geben und 30 Minuten ziehen lassen.
3. Für die Avocadocreme alle Zutaten zu einer glatten Creme mixen/pürieren. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit etwas Chili abschmecken.
4. Für die karamellisierten Walnüsse die Kerne in eine heiße Pfanne geben und so lange erhitzen, bis die Nüsse herrlich duften. Ahornsirup und Zimt zugeben, schwenken und karamellisieren lassen. Auf einen Teller geben und komplett abkühlen lassen.
5. Die Roten Rüben Scheiben kreisförmig auf den Teller verteilen. Die Avocadocreme in Tupfen darauf spritzen, den Ziegenkäse darüber bröckeln, die Walnüsse darauf verteilen und in die Mitte ein paar Salatblätter geben (nach Belieben noch einmal mit der Rote Rüben Marinade beträufeln).

