

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse-Mousse

Rezept (für 6 Personen)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Kochzeit: 45 Minuten

Kühlzeit: mind. 3 Stunden



Zutaten

Gemüse und Obst

6 Rote Beete

3 Bund Rucola

1 Zitrone

Molkereiprodukte, Eier, Kühlung

300 g Ziegenfrischkäse

250 ml Sahne

Konserven, Essig, Öl, Senf etc.

12 EL Olivenöl

Backwaren, Brot etc.

3 Blatt Gelatine

Gewürze

Meersalz

Cayennepfeffer

frisch gemahlener Pfeffer

Sonstiges

2 EL Ahornsirup

Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

Sparschäler

Küchenhandschuhe

Zutaten Zubereitung

1. Ziegenfrischkäse-Mousse zubereiten

- 3 Blatt Gelatine** in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen.
In der Zwischenzeit
- 5 EL Sahne** mit
- 100 g Ziegenfrischkäse** in einem kleinen Topf glattrühren und langsam erhitzen.
Die Gelatine gut ausdrücken und in der heißen, nicht mehr kochenden Käsemasse auflösen. Weitere
- 200 g Ziegenfrischkäse** nach und nach unterrühren. Zunächst geht das am Besten mit einer Gabel, später könnt Ihr dann einen Schneebesen nehmen, damit die Masse ganz glatt wird.
Die Masse in eine breite Schüssel umfüllen und kalt stellen.
- 250 ml Sahne** steif schlagen und ebenfalls kalt stellen.
Wenn die Käsemasse am Rand fest wird (nach ca. 30 Minuten) die Sahne vorsichtig unterziehen und mit
- Salz und Cayennepfeffer** abschmecken.
Anschließend für mind. 3 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

2. Rote Beete zubereiten

- 3 l Wasser** in einem großen Topf erhitzen und zum Kochen bringen.
- 1 TL Salz** ins Wasser geben.
- 6 Rote Beete** waschen und ungeschält 45 Minuten darin garkochen.
(In der Kochzeit mit den Schritten 3 bis 5 fortfahren.)
Die Rote Beete abkühlen lassen und anschließend mit einem Messer oder scharfen Sparschäler schälen. Den Strunk abschneiden.
Die Rote Beete in sehr dünne Scheiben schneiden (3-4 mm).

3. Rucola vorbereiten

- 3 Bund Rucola** waschen und trockenschütteln.
Bis zum Servieren beiseite stellen.

4. Pinienkerne rösten

- 60 g Pinienkerne** in einer Pfanne goldgelb rösten.
Bis zum Servieren beiseite stellen.

5. Dressing vorbereiten

- 6 EL frisch gepressten Zitronensaft** mit
- 2 EL Ahornsirup** und
- Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer** vermischen.
- 12 EL Olivenöl** Nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren.

6. Anrichten

- Die Rote Beete Scheiben auf 6 Tellern kreisförmig anrichten.
Jeweils etwas Rucola in die Mitte geben und Dressing über Rote Beete und Rucola geben.
Mit zwei Esslöffeln aus der Frischkäse-Mousse Nockerl formen und je eines auf den Rucola setzen.
Pinienkerne über die Rote Beete streuen.