

Rote Bete-Carpaccio mit Birne, Wachtelei und Meerrettich-Rahm

 happy-mahlzeit.com/2021/03/31/rote-bete-carpaccio-mit-birne-wachtelei-und-meerrettich-rahm/

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Knollen Rote Bete à 150 g
- 2 TL ganzer Kümmel
- 1/2 kleine Zwiebel
- 1 Scheibe Ingwer
- 1 TL Korianderkörner
- 1 TL Fenchelsamen
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer
- 350 ml Gemüsebrühe
- 1 TL scharfer Senf
- 3 EL mildes Olivenöl
- 2 – 3 EL Rotwein-Essig
- Zucker
- mildes, gemahlenes Chili
- Salz

Außerdem:

- 4 Wachteleier
- 1/4 Stück Birne
- 1 – 2 TL Puderzucker
- 1 EL Butter
- 100 g Sahne-Meerrettich
- Kapernäpfel
- eingelegte Kürbiswürfel
- Walnüsse
- Feldsalat, klein

Zubereitung:

Die Rote Bete in kräftigem Salzwasser mit 1 TL Kümmel und der Ingwerscheibe gut 1 Stunde weich kochen. Die gekochte Rote Bete schälen, halbieren und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Koriander, Fenchel, Pfefferkörner und 1 TL Kümmel in einer Pfanne ohne Fett anrösten und in eine Gewürzmühle füllen.

Für die Marinade die Brühe erwärmen und vom Herd nehmen. Senf, Essig und Öl hinein mixen. Mit Salz, Chili, Zucker und etwas von der Koriander-Fenchel-Pfeffer-Kümmel-

Mühle würzen. Die Rote Betscheiben mit den Zwiebelscheiben darin mehrere Stunden durchziehen lassen.

Die Birne schälen, das Kernhaus entfernen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Puderzucker hell karamellisieren. Die Birnen darin anbraten und die Butter hinein schmelzen lassen.

Die Wachteleier in kochendem Wasser ca. 2 1/2 Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken, schälen und der Länge nach halbieren.

Anrichten:

Die Rote Betscheiben aus der Marinade nehmen und auf Vorspeisentellern anrichten, die Zwiebelscheiben dabei entfernen. Den Sahne-Meerrettich in eine kleine Spritztüte oder einen Gefrierbeutel füllen und damit ein Gitter auf die Rote Bete auftragen. In die dabei entstehenden Felder je einige Birnenspalten, Kapernäpfel, Kürbiswürfel, Walnüsse und Wachteleier legen und mit geputztem Feldsalat garnieren.

Tipp:

Es kann auch sehr gut vorgekochte Rote Bete verwendet werden. Es lohnt sich, die Rote Betscheiben 1 Tag zu marinieren, so können sie gut durchziehen. Die Zwiebelscheiben geben der Marinade nur ihren Geschmack und werden vor dem Anrichten entfernt. Nach Belieben können Sie aber auch mit gegessen werden.

Rezept: Alfons Schuhbeck

Quelle: Lanz kocht! vom 5.3.2010

Episode: Weder Fisch noch Fleisch