

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. Mai 2022 ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Dieter Groß

**Rote-Bete-Carpaccio mit Feta, Rucola und
karamellisierten Walnüssen**

Zutaten für zwei Personen

Für das Carpaccio:

2 gekochte und geschälte Rote Bete
Knollen
40 g Rucola
50 g Ziegen-Fetakäse

Die Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und rund auf einem Teller anrichten. Rucola waschen, trockenschleudern und auf den Rote-Bete-Scheiben verteilen. Käse zerbröseln und ebenfalls auf dem Carpaccio verteilen.

Für das Dressing:

1 Zitrone, davon Saft
1 Bund Thymian
1 EL weißer Balsamicoessig
1 TL Dijon-Senf
1 EL Walnussöl
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Thymian abrausen, trockenwedeln und die Blättchen abzupfen. 1 EL Zitronensaft, Thymian, Balsamicoessig, Senf, Walnuss- und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über das Carpaccio träufeln.

Für die karamellisierten Walnüsse:

20 g Walnüsse
1 TL Honig

Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Honig dazugeben und karamellisieren lassen. Walnüsse aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und grob zerkleinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.