

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Juni 2022** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Alexander Walter King

**Rote-Bete-Carpaccio auf Rote-Bete-Meerrettich-Spiegel
mit Blattsalat und karamellisiertem Ziegenkäse**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Rote-Bete-Carpaccio und
den Rote-Bete-Meerrettich-Spiegel:**

500 g vorgegarte Rote Bete, vorgekocht
 ½ Zitrone
 1 TL Sahnemeerrettich
 20 ml Himbeeressig
 ½ TL Ahornsirup
 10 ml Tafellessig

Für den Blattsalat:

30 g Lollo Rosso
 30 g Lollo Bionda
 30 g Eichblatt
 3 Erdbeeren
 ½ Zitrone
 ½ TL Honig
 1 TL mittelscharfer Senf
 50 ml Himbeeressig
 10 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den karamellisierten Ziegenkäse:

150 g Ziegenkäse-Rolle
 50 g brauner Zucker

Für die Garnitur:

50 g Walnussbruch
 1 Prise Fleur de Sel

Die Zitrone auspressen. Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. Für den Spiegel circa ein Drittel der Roten Bete mit Sahnemeerrettich, Himbeeressig, Ahornsirup und Tafellessig pürieren. Mit Zitronensaft abschmecken.

Restliche Scheiben für Carpaccio verwenden.

Lollo Rosso, Bionda und Eichblatt waschen, trockenschleudern und miteinander vermengen. Zitrone auspressen. Erdbeeren waschen und den Strunk entfernen. Erdbeeren, Honig, Senf, Himbeeressig und Olivenöl mit einem Spritzer Zitronensaft pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben.

Ziegenkäse in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Braunen Zucker im Mörser fein mahlen. Ziegenkäse mit einer Seite in den braunen Zucker drücken und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Walnussbruch kleinhacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Den Spiegel auf einen Teller streichen. Rote-Bete-Carpaccio darauf verteilen und Salat darauf anrichten. Mit Ziegenkäse, Walnüssen und Fleur de Sel garnieren und servieren.