

## Frisch gekocht

Donnerstag, 27. Juli 2017



Rezept von Paul Ivic

### Rote Rüben-Carpaccio mit Walnussdressing und Zitronen-Pfeffer-Mayonnaise

50 Minuten/leicht



---

#### Zutaten für 4 Personen

2-3 Rote Rüben (gewaschen), 1 TL Kümmel, 1 TL Salz, 1/2 Bund Thymian, 2 Zweige Rosmarin.

Für die Walnuss-Vinaigrette: 50 g Walnüsse (grob gehackt), 1 EL Honig, 2 EL Apfel-Balsamessig, 3 EL Walnussöl, Salz, Pfeffer.

Für die Zitronen-Pfeffer-Mayonnaise: 2 Eidotter, Saft von 1 Zitrone, 1 TL Senf, Meersalz, Pfeffer, 250 ml Olivenöl, grob gehackter Pfeffer.

Für den Rote Rüben Shot: 1 rote Rübe, 1 Birne, frischer Kerbel.

#### Zubereitung

Die Rüben in einem Topf mit Wasser bedecken. Kümmel, Salz, Rosmarin und Thymian begeben und zugedeckt weich garen (dauert 30 bis 40 Minuten).

Für die Mayonnaise in einer Schüssel mit einem Schneebesen (oder mit dem Stabmixer) Eidotter, Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Nach und nach das Olivenöl hinzufügen, dabei ununterbrochen rühren (möglichst immer in die gleiche Richtung). Sobald die Mischung bindet (emulgiert), das restliche Öl in einem dünnen Strahl bei permanentem Rühren hinzugeben. Fertige Mayonnaise mit grob gehacktem Pfeffer abschmecken.  
Für die Walnuss-Vinaigrette alle angeführten Zutaten miteinander verrühren.

Für den Rote Rüben Shot die Rübe schälen und grob schneiden, die Birne grob schneiden und mit dem Kerbel entsaften.

Die gekochten Rüben schälen und in dünne Scheiben schneiden. Auf einem Teller auflegen, mit der Walnuss-Vinaigrette beträufeln und mit Hilfe eines Spritzsackes die Zitronen-Pfeffer-Mayonnaise darauf verteilen. Den Rote Rüben Shot dazu servieren.