

Eingeschenkt

Rote Rüben Carpaccio mit Birnenmost, Krencreme und Croutons

Zutaten

500g rote Rüben, Kümmel, 200 ml Birnenmost, 50 ml Birnenessig, 2 EL Rapsöl, Salz, Pfeffer, 2 EL frisch geriebenen Kren, 200 g Ricotta, 60 g Creme fraiche, 2 EL Schnittlauchröllchen, 1 TL Senf, 200 g entrindetes Schwarzbrot, 2 EL Butter

Zubereitung

Rote Rüben mit etwas Kümmel weichkochen (ca. 1 Stunde) und abgekühlt mit Gummihandschuhen schälen. In 3 mm dicke Scheiben schneiden und mit Birnenmost, Essig, Öl, Salz und Pfeffer ca. 30 Minuten marinieren.

Ricotta mit Creme fraiche, Senf und Kren glatt rühren mit Salz und Pfeffer würzen und Schnittlauchröllchen untermengen.

Brot in 1 cm Würfel schneiden und diese in Butter knusprig rösten, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Rote Rüben auf Tellern anrichten, Krencreme darauf verteilen und mit Croutons bestreut servieren.

Mostvorschlag:

Leichter Duftiger Apfelmost
Champagner Renette