

Vorspeise:

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
200g Ricotta
60g Creme fraiche
2 EL Schnittlauchröllchen
1 TL Senf
200g entrindetes Schwarzbrot
2 EL Butter

Zubereitung:

Rote Rüben mit etwas Kümmel weichkochen (ca. 1 Stunde) und abgekühlt mit Gummihandschuhen schälen. In 3mm 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 1cm 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