

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Rote Rüben Carpaccio mit Frischkäse-Mousse

**Köchin: Magdalena Schwarz**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für das Rote Rüben Carpaccio

- 250 g Rote Rüben
- 125 ml Rotwein
- 125 ml Johannisbeersaft
- ein Schuss Apfelessig
- 150 ml Rote Rüben Saft
- 25 g Zucker
- 3 Nelken
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange
- Maisstärke zum Binden

Für das Frischkäse-Mousse

- 50 ml Gemüsebrühe
- 100 g Frischkäse
- 4 Blatt Gelatine
- 50 g Creme fraîche
- 50 g geschlagene Sahne
- Abrieb von einer Zitrone
- Salz

Quelle: ORF extra

- Pfeffer

Für die Garnitur

- in Honig eingelegte Nüsse
- frische Kräuter nach Belieben

## Zubereitung

**1.** Für die eingelegten Roten Rüben zuerst den Rotwein, den Johannisbeersaft, den Apfelessig und den Rote Rüben Saft gemeinsam mit dem Zucker, den Nelken, dem Sternanis und der Zimtstange in einem Topf aufkochen lassen.

**2.** Anschließend die Roten Rüben schälen und etwa 20 bis 30 Minuten in dem Sud kochen lassen, bis sie bissfest sind. Dann den Sud durch ein Sieb gießen und den Saft in einem Topf auffangen. Den Saft nun mit etwas Maisstärke binden und anschließend gemeinsam mit den gegarten Roten Rüben in ein Einmachglas geben und luftdicht verschließen. So sind die eingelegten Roten Rüben etwa sechs Monate haltbar.

**3.** Für das Frischkäse-Mousse die Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen lassen und die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann den Frischkäse und die Creme fraîche zur Gemüsebrühe in den Topf geben. Die ausgedrückte Gelatine dazugeben, gut verrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

**4.** Die Masse nun etwas abkühlen lassen und im Anschluss die geschlagene Sahne unterheben. Das Mousse nun in eine längliche, mit Frischhaltefolie ausgelegte Form geben und mindestens drei Stunden kaltstellen.

**5.** Währenddessen eine eingelegte Rote Rübe aus dem Einmachglas nehmen und für das Carpaccio mit einem Hobel ganz dünne Scheiben davon herunterhobeln. Diese nun mittig auf einem flachen Teller anrichten.

**Tipp:** Beim Hobeln der Roten Rübe unbedingt Handschuhe anziehen, um im Anschluss rot gefärbte Finger zu vermeiden.

**6.** Zum Schluss das durchgekühlte Frischkäse-Mousse aus dem Kühlschrank nehmen und in Scheiben oder Dreiecke schneiden. Ein Stück davon auf das Rote Rüben Carpaccio legen und etwas vom Sud rundherum angießen. Ein paar in Honig eingelegte Nüsse darüberstreuen und mit frischen Kräutern garnieren. Servieren und genießen.