

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gastköchin: Lisa Wieland

Rote Rüben Carpaccio mit Putenschinken und Honig Dressing

Zutaten

(4 Personen)

Für das Carpaccio

- 2-3 rote Rüben (gekocht)
- 150 g Putenschinken
- 1 Apfel
- etwas Frisee Salat

Für das Dressing

- 2 EL Honig
- 1 EL Apfelessig
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Walnussöl
- eine Prise Salz

Für die Garnitur

- 50 g Walnüsse

Zubereitung

1. Für das Carpaccio zuerst die gekochten roten Rüben in ganz feine Scheiben schneiden und auf einen flachen Teller auflegen.

Tipp: Die roten Rüben können auch roh verwendet werden – das gibt eine herrliche Konsistenz und Frische.

2. Dann den geschälten Apfel und den Putenschinken in feine Streifen schneiden und den Frisee Salat zupfen. Alles miteinander vermengen und auf das rote Rüben Carpaccio legen.

3. Für das Dressing Honig, Apfelessig, Sonnenblumen- und Walnussöl verrühren und mit etwas Salz abschmecken.

4. Alles mit ausreichend Dressing marinieren und mit Walnüssen garnieren.