



Rote Bete Carpaccio

Ein erfrischendes Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse, Himbeer-Essig, Walnüssen und Trauben bietet die perfekte Kombination aus Geschmack und Eleganz.

Zutaten

2 Portionen

1 Rote Bete Knolle
140 g Ziegenfrischkäse
2 EL Byodo Himbeer-Essig
Byodo Bio-Meersalz, grob
Pfeffer
4 EL Walnüsse
100 g Trauben
Rote Rettich Kresse
1 EL Byodo Walnusskernöl

Zubereitung

Rote Bete schälen und mit einem Hobel oder einem sehr scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden. Ziegenfrischkäse mit Himbeer-Essig, Salz und Pfeffer mischen, abschmecken. Trauben waschen und halbieren. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne rösten, bis sie duften.

Je die Hälfte der Creme mittig auf zwei Teller verstreichen und mit der Roten Bete belegen. Mit Walnüssen, Trauben und Kresse garnieren. Zuletzt etwas Walnusskernöl und einige Spritzer Himbeer-Essig darüber verteilen und servieren.

