

Carpaccio von der Mairübe

Bei dieser Vorspeise ist super viel los auf deinem Teller – und jede Komponente schmeckt himmlisch 🥰 Carpaccio von der Mairübe, Pesto und Spargelspitze sind Klassiker der Vorspeisenküche. Abgerundet wird das ganz mit Frischkäse-Eis. Und wer das noch nicht kennt, für den wird ein persönliches Kennenlernen höchste Eis..enbahn 😊

Rezept herunterladen

Zutaten

- Für das Frischkäse-Eis
 - 200 g Frischkäse
 - 100 ml Sahne
 - 1 Blatt Gelatine oder Agar Agar
- Für das Carpaccio
 - 2 große Mairüben
 - 1 TL Kurkuma
 - 1 TL Kümmel
 - 2 EL Olivenöl
 - Salz
 - Pfeffer
- Für das Pesto
 - 50 g Basilikum
 - 30 g Pinienkerne, geröstet
 - 50 g Parmesan, gerieben
 - 100 ml Olivenöl
 - Salz

- Pfeffer
 - Für die Spargelspitzen
 - 200 g grüne Spargelspitzen
 - 1 EL Olivenöl
 - Salz
-

Zubereitung

Schritt 1

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in etwas Sahne erhitzen bis sie geschmolzen ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Frischkäse glatt rühren und die abgekühlte Sahne-Mischung unterrühren. Die Masse in einen Eisbecher geben und für 24 Stunden einfrieren. Bei Bedarf in der NINJA® CREAMi® mixen.

Schritt 2

Mairüben schälen und mit einem Gemüsehobel in sehr dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel Olivenöl mit Kurkuma, Kümmel, Salz und Pfeffer vermischen und die Mairübenscheiben darin marinieren. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Schritt 3

Basilikum, Pinienkerne, Parmesan, und Olivenöl in einem Mixer zu einem glatten Pesto verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4

Spargelspitzen in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren, dann sofort in Eiswasser abschrecken. Vor dem Servieren die Spargelspitzen in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und Salz kurz anbraten.

Schritt 5

Mairübenscheiben überlappend auf den Tellern anrichten.

Schritt 6

Mit einem Eisportionierer Kugeln vom Frischkäseis formen und auf das Carpaccio setzen.

Schritt 7

Einige Kleckse Pesto um das Eis verteilen und die angebratenen Spargelspitzen darüberlegen.

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmöhlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare Mahlgrade, 2
Stück

€ 54,99



EASIYO Joghurt
griech. Art Frucht
für 4kg sortenrei

€ 22,99

€ 23,95 - € 27,37