

Carpaccio von vergessener Bete mit Ziegenkäsecreme und gerösteten Haselnüssen

Eine raffinierte Vorspeise, die durch ihre Farb- und Geschmacksvielfalt besticht.

Zubereitungszeit: 35 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- Carpaccio
 - 2 mittelgroße rote Bete
 - 2 mittelgroße gelbe Bete
 - 2 mittelgroße gestreifte Bete (Chioggia-Bete)
 - 2 EL Olivenöl
 - 1 EL Apfelessig oder Weißweinessig
 - Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- Ziegenkäsemousse
 - 150 g Ziegenfrischkäse
 - 100 ml Schlagsahne
 - 1 TL flüssiger Honig
 - 1 TL Zitronenschale (frisch abgerieben)
 - 1 Päckchen Gelatine-Fix (entspricht ca. 6 g)
 - 1-2 EL Milch (nach Bedarf, für die Konsistenz)
 - Salz und Pfeffer
- Topping

- 50 g Haselnüsse (geröstet und grob gehackt)
 - 1 EL frische Kräuter (z.B. Thymianblättchen oder gehackter Schnittlauch)
 - 1 TL Honig (zum Beträufeln)
 - 1 Handvoll Rucola oder kleine Kräutersalatblätter (optional, für die Dekoration)
-

Zubereitung

Schritt 1

Die Bete gründlich waschen und bei Bedarf schälen. Jede Sorte separat in hauchdünne Scheiben schneiden (entweder mit einem scharfen Messer oder einer Mandoline). Die Betescheiben auf einem großen Teller anrichten, dabei die verschiedenen Farben leicht überlappend und in kreisförmigen Mustern auslegen.

Schritt 2

In einer kleinen Schüssel Olivenöl und Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Marinade gleichmäßig über die Betescheiben träufeln. Mindestens 10 Minuten ziehen lassen, damit die Aromen gut einziehen.

Schritt 3

In einer Schüssel den Ziegenfrischkäse mit Honig und Zitronenschale glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schlagsahne in einem separaten Gefäß halbsteif schlagen. Das Gelatine-Fix nach Packungsanleitung in die Ziegenkäsemasse einrühren. Dies sorgt dafür, dass die Mousse eine stabile Konsistenz erhält. Anschließend die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Ziegenkäsemasse heben, bis eine homogene, fluffige Creme entsteht. Nach Bedarf 1-2 Esslöffel Milch hinzufügen, um die Konsistenz anzupassen.

Schritt 4

Die Zylinderformen mit Backpapier oder Frischhaltefolie auslegen, damit die Mousse später leicht aus der Form gelöst werden kann. Die Ziegenkäsemousse gleichmäßig in die Zylinderformen füllen und glatt streichen. Für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Mousse fest wird.

Schritt 5

Die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten, bis sie goldbraun sind. Anschließend abkühlen lassen. Die frischen Kräuter fein hacken und beiseitestellen.

Schritt 6

Die Zylinderformen aus dem Kühlschrank nehmen und das Ziegenkäsemousse vorsichtig aus der Form lösen. Die Mousse auf dem Bete-Carpaccio platzieren. Die gerösteten Haselnüsse und frischen Kräuter über das Carpaccio streuen. Nach Belieben etwas Honig über die Ziegenkäsemousse träufeln. Mit einer Handvoll Rucola oder kleinen Kräutersalatblättern garnieren.

Schritt 7

Sofort servieren, am besten mit knusprigem Baguette oder Ciabatta als Beilage.

Tipp

Falls keine Zylinderformen zur Verfügung stehen, können auch kleine runde Dessertringe oder improvisierte Förmchen aus Alufolie verwendet werden. Achte darauf, dass die Förmchen stabil genug sind, um die Mousse in Form zu halten.

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 Kochtopf
22x22cm mit
integriertem
Siebeinsatz
€ 159,98



WOLL® Diamond Lite
Viereckpfannen
22x22 &
26x26cm inkl.
Glasdeckel
€ 129,99



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen
i
Auffangkappe
5
verstellbare
Maß
Stück
€ 54,99