



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

ROTE BETE CARPACCIO MIT BURRATA, FRITTIERTEM RUCOLA & KARAMELLISIERTEN PISTAZIEN



HAUPTZUTAT
Gemüse

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 2 Stunden

PORTIONEN
2

ZUTATEN

Für das Carpaccio

- 3-4 kleine Rote Bete
- 1 Eiweiß oder 1 Tütchen veganes Eiweiß-Ersatz-Pulver (Naturkostladen)
- 1 kg grobes Meersalz, am besten graues und feuchtes aus Guerande, Frankreich
- 2-3 Thymianzweige

Für die karamellisierten Pistazien

- 1 EL ungesalzene Pistazien, geschält
- 1 TL Zucker
- 1 Burrata (Abtropfgewicht ca. 120 g), ersatzweise veganer Mozzarella
- Optional Rote Bete Kresse zum Anrichten

Für die Vinaigrette

- 1 TL Senf (mittelscharf)
- 1 EL Balsamico Essig
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Agavendicksaft

Für den frittierten Rucola

- 1 Bund Rucola
- 1-2 EL Öl

ZUBEREITUNG

- 1) Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 2) Rote Bete waschen, putzen und trockentupfen. Eiweiß steif schlagen oder Eiweißersatz nach Packungsanleitung zubereiten und mit Meersalz vermischen. Ein Drittel der Salzmischung in die Auflaufform geben, Rote Bete und Thymianstängel darauf geben und mit übrigem Salzteig ummanteln. Gemüse im vorgeheizten Backofen eine Stunde garen.
- 3) Gemüse aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, dann den Salzmantel mit einem Austernmesser oder Schraubenzieher vorsichtig lösen bzw. losklopfen. Rote Bete abkühlen lassen, schälen (am besten mit Einweghandschuhen, Rote Bete färbt stark) und in dünne Scheiben schneiden.
- 4) Alle Zutaten für die Vinaigrette zusammen verrühren.
- 5) Pistazien grob hacken. 1 TL Zucker in der Pfanne zerlassen, gehackte Pistazien dazugeben und vermischen. Die Pistazien auf Backpapier kurz abkühlen lassen.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 6) Für den frittierten Rucola Öl in einem Topf oder Pfanne erhitzen und den (trockenen!) Rucola darin frittieren, bis er knusprig ist. Das braucht rund 5 Minuten, der Rucola schrumpft stark zusammen und wird leicht knusprig.
- 7) Die Rote Bete Scheiben nebeneinander auf zwei Teller platzieren und mit zwei Drittel der Vinaigrette beträufeln. Die Burrata-Kugel vorsichtig halbieren und auf den Rote Bete Scheiben anrichten. Frittierten Rucola und Kresse dekorativ darüber verteilen. Mit der restlichen Vinaigrette begießen und die karamellisierten Pistazien als Topping darüber streuen.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset

www.lecreuset.com