

## Vorspeise

### Rote Bete Carpaccio

#### Zutaten für 4 Personen

- 300 g Rote Bete (vorgegart!)
- 1 St Spitzpaprika
- 100 g Oliven (grün, entkernt)
- 100 g Weintrauben (grün, halbiert und entkernt)
- 3 EL Zucker (zum karamellisieren)
- 150 g Baconstreifen
- 1 St Schalotte
- 2 St Knoblauchzehen
- 1 TL Honig
- 1 TL Butter
- 2 St Eier (hartgekocht)
- 100 g Schinkenspeck gewürfelt
- 50 g Parmesan (Julienne geschnitten!)
- 2 St Essiggurken (kleingehackt)
- 25 g Meerrettich (gerieben)
- 1 St Frühlingszwiebel
- ½ St Limette
- ½ TL Kümmel
- Kürbiskernöl oder Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Coreander u. Rosmarin



**Zubereitung:** Rote Bete reinigen und in dünne Scheiben schneiden.

Schinkenwürfel, sowie die Baconstreifen, diese aber vorher mittig teilen, anbraten und beiseite stellen. Gehackte Schalotten, Knoblauch und Frühlingszwiebel in Butter glasig andünsten, Honig dazugeben. Mit Limettensaft ablöschen und abkühlen lassen. Zucker karamellisieren mit Orangenlikör ablöschen. Weintraubenhälften mit der geschnittenen Seite kurz in die Pfanne legen. Spitzpaprika, Essiggurken und Oliven in klein Würfeln schneiden.

Passenden Teller oder flache Schale mit Olivenöl beträufeln und mit Majoran bestreuen.

Die Rote Bete – Scheiben zur Hälfte überlappend, kreisförmig zum Mittelpunkt hin, auslegen.

Dabei auf die Optik achten!

Die kross gebratenen Baconstreifen als inneren Abschluss drapieren.

Alle anderen Zutaten, außer den Meerrettich und die Parmesan - Sticks, nach eigener Vorstellung und Geschmack auf dem Teller anordnen und würzen. Teller für drei bis fünf Minuten bei 160° Umluft in den Ofen stellen.

Vor dem Servieren, die restlichen Zutaten gleichmäßig verteilen. Mit Oliven - oder Kernöl besprühen. Meerrettich und Parmesan verteilen und servieren. Siehe Serviervorschlag.

## Et voilà Guten Appetit

Weitere Anregungen und Informationen rund ums Kochen & Backen finden Sie auf meinem Blog unter <http://www.alois-steiner.de>

**LUIS kocht** | Hier ein weiteres Rezept aus Luis` Küche ...

Guten Appetit!

Weitere Anregungen und Informationen rund ums Kochen & Backen finden Sie auf meinem Blog unter <http://www.alois-steiner.de>