

Carpaccio von Rote Bete,

Vorspeise für

4 große Rote Beten,
100 g Walnuskerne, 500 g Sellerie,
4 EL Walnussöl, 5 Saftorangen, 3EL Rapsöl, 2-3TL Honig
Chiliflocken, ca. 5 TL Himbeeressig, ½ Stange frischer Meerrettich
Kleine Rote-Rübensalatblätter zur Garnitur

mit gebratenem Karpfenfilet

6 Personen

Salz, etwas Kümmel
Pfeffer, Saft einer Zitrone

6 Stücke Karpfenfilet à 80 g, 2 Ei Weizendunst zum Wenden des Fisches

Zubereitung:

Rote Bete Carpaccio:

Rote Rüben in kochendem Salzwasser mit dem Kümmel, zugedeckt weich kochen, herausnehmen, abkühlen lassen, schälen (am besten mit Handschuhen) und beiseite stellen.

Walnuskerne in einer Pfanne ohne Fett unter gelegentlichem Wenden rösten, grob hacken.

Selleriesalat:

Sellerie schälen, raspeln (feine Streifen)

und in Zitronenwasser kurz liegen lassen.

Anschließend Zitronenwasser abgießen

und den Sellerie mit den gehackten Walnüssen,

Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Walnussöl als Salat anmachen und beiseite stellen. Von einer Saftorange circa ¼ der Schale mit einem Sparschäler abschälen und in sehr feine Streifen schneiden.

Alle Orangen halbieren, Saft auspressen und mit den feinen Schalenstreifen auf starker Flamme um die Hälfte einkochen lassen,

Rapsöl und Honig mit dem Stabmixer untermixen. Marinade mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Himbeeressig und 1 EL Walnussöl abschmecken.

Ofen auf 70°C Umluft vorheizen.

Kleine Rote Bete Blätter waschen und trockenschleudern.

Karpfenfilet:

Karpfenfilet waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln

und mit Salz und Pfeffer würzen, leicht in Dunst wenden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und im heißen Fett den Fisch auf der (Haut)Seite circa 2 Minuten anbraten, herumdrehen und im auf 70° C vorgeheizten Ofen bis zum Anrichten ruhen lassen.

Orangenmarinade auf den Tellern verteilen, mit einer feinen Reibe etwas Meerrettich darauf reiben.

Die gekochten Roten Rüben mit Hilfe eines Gemüsehobels in dünne Scheiben schneiden,

Scheiben im Kreis auf die Marinaden-Meerrettichmischung legen und den Rest der Orangenmarinade darauf verteilen,

die Rote Beete Scheiben sollten mit der Marinade gut bedeckt sein, anschließend nochmal mit einer feinen Reibe etwas Meerrettich darauf reiben.

Selleriesalat und den gebratenen Fisch in der Mitte verteilen und obenauf einige kleine Rote Bete Blätter legen

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit!!!