



Rote Bete Carpaccio mit Blutorange und Wildkräutern

Zutaten:

500 g Rote Bete, vorgegart
4 Blutorangen
250 g Mozzarella di Bufala Mini
1 Handvoll frische Wildkräuter
100 g Walnüsse
2 EL Zucker
2 EL Wasser
3 EL Holunder(beer)-Balsamico
5 EL Walnussöl
1 EL guten Honig
Steinsalz, frisch gemahlene Pfeffer

Zubereitung:

Die Blutorangen schälen, es sollte keine weiße Haut mehr vorhanden sein, dann quer in feine Scheiben schneiden. Zusammen mit den, auch in Scheiben geschnittenen, Roten Bete auf einem Teller anrichten.

Die Walnüsse grob hacken. Zucker und Wasser in einem kleinen Topf vorsichtig karamellisieren lassen. Die Walnüsse dazugeben und dann gleich vom Feuer nehmen, damit das Karamell nicht zu dunkel wird.

Aus Holunder-Balsamico, Honig, Salz, Pfeffer und Walnussöl ein cremiges Dressing aufschlagen.

Die Wildkräuter sehr gut waschen und trockenschleudern.

Das Dressing über das Carpaccio geben. Mit karamellisierten Walnüssen, Mozzarella-Kügelchen und Wildkräutern anrichten.

Rezept von www.durchwaldundwiese.de