

Rote Rüben Carpaccio mit Schafskäse

Ein Rezept von Adi Bittermann, Genusswirtshaus Bittermann.



Rote Rüben Carpaccio mit Schafskäse © Niederösterreich Werbung/ Michael Reidinger

Infos

Herbstgericht

 03:00 h  Mittel

Merkmale

- Vegetarisch

Zubereitung

- Rote Rüben schälen und in Backpapier einpacken.
- 2 Stunden bei ca. 140° im Ofen garen (Heißluft).
- Auskühlen lassen und anschließend in Scheiben schneiden.
- Rote Rüben Scheiben mit Balsamicoessig, Honig, Salz & Pfeffer marinieren.
- Dressing und Senfsauce vorbereiten.
- Rucola mit dem Essig vermischen.

Zutaten

- 1 große Rote Rübe
- 200g Schafskäse (Hart Schafkäse)
- Balsamico Dressing
- Pastinakenchips
- Senfsauce
- Honig
- Salz, Pfeffer
- Handvoll Rucola

- Schafkäse mit Honig und Pfeffer marinieren und für 5 Minuten bei 180° in den Ofen geben.

Senfsauce

- Dijonsenf mit Honig, Salz und Pfeffer mixen.
- Mit dem Raps- und Olivenöl aufziehen.
- Anschließend mit dem Sauerrahm abrühren und abschmecken.

Senfsauce

- 2 EL Dijonsenf
- 2 EL Honig
- Salz / Pfeffer
- ca. 100 ml Rapsöl
- ca. 100 ml Olivenöl
- 2 EL Sauerrahm

Zutaten für 4 Portionen

Profi-Tipp

Anrichten: Rote Rüben Scheiben auflegen, mit Schafkäse belegen, Rucola darüber geben