

Rote Bete-Carpaccio

|  | Zutaten | Zubereitung |
|---|--|---|
|  | 500 g Rote Bete | waschen, im Ganzen ca. 1 Std. in Wasser garen, abkühlen lassen, schälen, in feine Scheiben schneiden |
|  | 1 Zwiebel | schälen, in Ringe schneiden |
|  | 3 - 4 EL Balsamico-Essig Salz, Pfeffer, Zucker 3 - 4 EL Rapsöl | mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse vermengen |
|  | 100 g Sahne | steifschlagen |
|  | 1 - 2 TL Meerrettich etwas Salz | zugeben, abschmecken |
|  | 1 Stück Räucherlachs | in vier Stücke zerteilen, auf vier Tellern je einige Scheiben Rote Bete und Zwiebelringe verteilen, etwas Marinade darüber geben, den Lachs und die Meerrettichsahne darangeben |
|  | Petersilie | mit Petersilie verzieren |
|  | | |