

# Rote Beete Carpaccio

mit Meerrettich-Joghurt-Creme und Räucherforelle

Zutaten für 4 Personen

## Für das Rote Beete Carpaccio

4 – 5 Knollen Rote Beete (400 g)  
1 frische Knoblauchzehe  
6 EL dunkler Balsamicoessig  
1 TL flüssiger Honig  
7 EL gutes Olivenöl  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

## Für die Meerrettich-Joghurt-Creme

50 g STERNENFAIR Chiemseer Naturjoghurt  
1 Ziegenfrischkäsetaler (40 g), z.B. Picandou  
10 g Sahnemeerrettich  
1 Msp flüssiger Honig  
Salz

## Zum Anrichten

¼ - ½ Räucherforellenfilet, ohne Haut  
Frische Blattpetersilie



1. Die Roten Beeten gründlich waschen, dabei die Stielansätze und Wurzeln nicht verletzen. Dann mit kaltem Wasser bedecken, etwas Salz zugeben und je nach Größe 40 – 60 Minuten weichkochen. Die Roten Beeten abkühlen lassen, danach schälen und einige Stunden oder über Nacht kaltstellen.
2. Die kalten Roten Beeten mit dem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden und rosettenartig auf großen Tellern anrichten. Das Carpaccio mit Salz bestreuen.
3. Für das Dressing die Knoblauchzehe pressen und mit dem Balsamicoessig und dem Honig verrühren. Das Olivenöl unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing mit einem Pinsel gleichmäßig auf das Carpaccio auftragen.
4. Den Joghurt, den Ziegenfrischkäse und den Sahnemeerrettich glattrühren. Die Creme mit Honig und Salz abschmecken und am besten in einen kleinen Kunststoffspritzbeutel füllen.
5. Kleine Tupfen Meerrettich-Joghurt-Creme auf das Rote Beete Carpaccio spritzen und mit gezupfter Räucherforelle belegen. Zum Schluss mit Blattpetersilie garnieren und einen Hauch Pfeffer darüber mahlen.

**Tipp**

Das Carpaccio lässt sich super vorbereiten. Die Rote Beete Scheiben rosettenartig anrichten, dann die Teller straff mit Frischhaltefolie überziehen und in den Kühlschrank stellen (gerne auch über Nacht). Das Dressing erst kurz vor dem Servieren darüber geben.

*Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen*

Irmi Rumberger und das sternensfair Team