

Kotányi

Professional

## Rote Rüben Carpaccio mit Ziegenkäse und Avocado-creme

Vorspeise

Frühling

Vegetarisch

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Die Roten Rüben in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Für die Marinade den Senf mit Ahornsirup, Orangensaft, Essig und Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer gut würzen. Die Marinade über die Roten Rüben geben und 30 Minuten ziehen lassen.

Für die Avocado-creme alle Zutaten zu einer glatten Creme mixen/pürieren. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit etwas Chili abschmecken.

Für die karamellisierten Walnüsse die Kerne in eine heiße Pfanne geben und so lange erhitzen, bis die Nüsse herrlich duften. Ahornsirup und Zimt zugeben, schwenken und karamellisieren lassen. Auf einen Teller geben und komplett abkühlen lassen.

Die Roten Rüben Scheiben kreisförmig auf den Teller verteilen. Die Avocado-creme in Tupfen darauf spritzen, den Ziegenkäse darüber bröckeln, die Walnüsse darauf verteilen und in die Mitte ein paar Salatblätter geben (nach Belieben noch einmal mit der Rote Rüben Marinade beträufeln).



### Zutaten

2 Rote Rüben, vorgekocht

1 TL Dijon Senf

2 EL Ahornsirup

1 EL Orangensaft

2 EL Balsamico Essig

3-4 EL Olivenöl

Kotányi Mühle Meersalz und Pfeffer bunt

Avocado-creme:

1 reife Avocado

½ Knoblauchzehe, fein gehackt

2 TL Zitronensaft

1 TL Olivenöl

Kotányi Mühle Chili, Meersalz und Pfeffer bunt

50-70 g Walnusskerne

2 EL Ahornsirup

¼ TL Kotányi Zimt gemahlen

100 g Ziegenfrischkäse

Ein paar Vogerl- oder Friséesalat Blätter