

Rote Bete - Carpaccio

mit Feldsalat und Ziegenkäse (frisch & gratiniert)

Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Rote Bete
200 g	Feldsalat (oder eine Handvoll pro Person)
200 g	Ziegenfrischkäse
4 Scheiben	Ziegenkäse (Rolle mit Rinde)
1 kleine	Schalotte(n), gewürfelt
2 Zehe/n	Knoblauch
1EL	Kapern
1TL	Senf
1	säuerlicher Apfel (nur ca. ¼ verwenden)
6	Walnüsse
etwas	Majoran, getrocknet oder frisch
n. B.	Olivenöl
	Balsamico, dunkler
	Meersalz, , grobes
	Meersalz, feines
	Pfeffer, schwarzer
	Rosmarin
	Honig

- Den **Ofen auf 200°C** (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Die **rote Beete in dünne Scheiben hobeln** und in eine große feuerfeste Schüssel geben.
- Nun mit grobem Meersalz, Pfeffer und Majoran **würzen**. Die Knoblauchzehen schälen, halbieren und ebenfalls zur Roten Bete geben. Dann mit einem großzügigen Schuss Olivenöl und Balsamico beträufeln. Mit Alufolie verschließen und **ca. 45 Minuten im Ofen backen**.
- Die **Kapern** ca. 10 min in Sonnenblumenöl **frittieren**, dann beiseite stellen.
- Die **Walnüsse** in kleiner Pfanne leicht **anrösten**, dann grob hacken und beiseitelegen.
- **Feldsalat putzen**, waschen und abtropfen lassen.
- In einer Salatschüssel mit Olivenöl, Balsamico, 1 TL Senf, kleingeschnittenen Schalotten, Salz (fein) und Pfeffer ein **Dressing anrühren**.
- Säuerlichen **Apfel klein schneiden** und mit zum Dressing geben
- Die Roten Bete aus dem Ofen nehmen. Die Scheiben auf den Tellern **anrichten**. ca. 2 EL Roten Bete Saft aus der Schüssel zum Salatdressing geben.
- Scheiben vom **Ziegenkäse** auf ein Backblech mit Alufolie geben und mit Honig beträufeln. Rosmarinnadeln abzupfen, über den Ziegenkäse geben und alles im vorgeheizten Backofen auf oberster Schiene für ca. 3-4 Minuten **überbacken**. (Achtung: Käse darf nicht zerlaufen!)
- Den Feldsalat in der Mitte jeden **Tellers drapieren** und das Dressing über den Feldsalat geben.
- Kapern und gehackte Walnüsse über den Tellern verteilen und zum Schluss in die Mitte auf den Feldsalat den Ziegenfrischkäse geben. Dazu ein Stück gratinierter Ziegenkäse.
- Alles mit Salz und Pfeffer ggf. **nachwürzen** und noch warm **servieren**.