

Rote Beete Carpaccio mit Kürbiskernkrokant (für 6 Personen)

Krokant

2 EL Wasser
50g Zucker
15g Senfkörner
40g Kürbiskerne
1 TL Butter

Wasser mit dem Zucker in einem kl. Topf aufkochen. Sobald sich Blasen bilden Senfkörner und Kürbiskerne dazugeben und mit einem Holzlöffel kräftig rühren. Wenn der Zucker trüb wird und das Wasser verkocht ist, weiterführen bis der Zucker karamellisiert und wieder flüssig wird. Sobald der Zucker goldgelb glänzt die Butter kurz einrühren und von Herd nehmen. Sofort auf einem Backpapier verteilen und auskühlen lassen.

Dressing

3 EL süßen Senf
3 EL Weißwein- oder Himbeeressig
5 EL Kürbiskernöl
Salz

Zutaten mit einem Pürierstab zu einem dicklichen Dressing mixen.

Rote Beete

400g rote Beete (gekocht, frisch oder Vakuum)
1 Kästchen Kresse
20g Meerrettich (frisch geraspelt) für die Deko

Rote Beete mit einem Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben schneiden. Auf einem Teller oder einer Platte schön auslegen. Mit Dressing beträufeln und mit Meerrettich und Krokant dekorieren. Fertig!

Guten Appetit!