

THE FLYING SCHLEMMER

ROTE BETE / TOMATEN / BURRATA / GRANATAPFEL

Ein Rezept von Winzerin & Sekt-Expertin Marie-Luise Raumland

Carpaccio

- 4 mittelgroße Rote Bete (ca. 500 g)
- 250 g Cherry-Tomaten
- 1 Granatapfel (ca. 100 g Kerne)
- 2 Burrata (je ca. 125 g)
- 50 g Pinienkerne
- 50 g Brunnenkresse
- 4 Scheiben Vollkornbrot

Dressing

- 6 EL Olivenöl
- 3 EL Zitronensaft
- 1 EL Honig
- 1 TL Senf (mittelscharf oder Dijon)
- 2 EL Balsamico-Essig (dunkel)
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- Grobes Maldonsalz (oder anderes grobes Salz)



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

STRIPLOIN / PIMENTOS / POLENTA

Ein Rezept von Spitzenkoch Lucki Maurer/ Stoi / Rattenberg

Zubereitung

Carpaccio

Für das Rote Bete Carpaccio mit Cherry Tomaten, Granatapfel und Burrata für 4 Personen werden zunächst 4 mittelgroße Rote Bete gründlich gewaschen und entweder im Dämpfeinsatz oder in leicht gesalzenem Wasser bissfest gegart. Nach dem Kochen die Bete unter kaltem Wasser abschrecken, schälen und mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln. Währenddessen 50 g Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl goldbraun rösten, anschließend leicht mit grobem Maldonsalz bestreuen und abkühlen lassen.

Als Nächstes 250 g Cherry-Tomaten waschen und halbieren oder vierteln sowie die Kerne aus einem Granatapfel (ca. 100 g) herauslösen.

Dressing

Für das Dressing 6 EL Olivenöl mit 3 EL Zitronensaft verquirlen, 1 EL Honig und 1 TL mittelscharfen oder Dijon-Senf einrühren, anschließend 2 EL dunklen Balsamico-Essig hinzugeben und das Ganze mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Zum Anrichten die Rote-Bete-Scheiben fächerartig auf vier Tellern auslegen. Die Granatapfelkerne, Cherry-Tomaten und 50 g Brunnenkresse gleichmäßig darüberstreuen und je eine Burrata (à 125 g) mittig auf die Rote Bete setzen. Das vorbereitete Dressing großzügig über das Carpaccio träufeln und alles mit den gerösteten Pinienkernen toppen. Serviert wird das Gericht mit leicht gerösteten Vollkornbrotstücken, die perfekt dazu passen. Dieses Gericht lässt sich gut vorbereiten und ist nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich ein Highlight.



Zum Podcast

