

Rote Beete-Carpaccio mit gedünsteten Mirabellen & Toma

Für 4 Personen

Zutaten

- Vier kleine Rote Beeten
- 2 EL Waldhonig
- 4 EL Balsamico Crema
- 4 EL Himbeer-Balsam
- 2 EL Olivenöl
- Rosensalz
- 200 g Toma (italienischer Frischkäse)
- 20 Mirabellen

Zubereitung

- Waldhonig, Crema Balsamico, Himbeer-Balsam und Rosensalz Olivenöl cremig aufschlagen
- Rote Beete schälen und hauchdünn hobeln, also fast durchscheinend; Scheiben in eine flache Schüssel geben und mit der aufgeschlagenen Crema die Rote Beeten-Scheiben übergießen; Dabei darauf achten, dass alle Scheiben mit der Crema bedeckt sind. 2-4 Stunden stehen lassen, sodass sich die Crema mit den Rote Beeten-Scheiben verbindet
- Nach der Ruhezeit die Rote Beeten-Scheiben kreisförmig gleich einer Blüte auf vier flachen Tellern anordnen.
- Restliche Crema über die Rote Beeten-Scheiben auf den Tellern verteilen

- Mirabellen nur so weit hälftig aufschneiden, dass sie entsteint werden können
- Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Mirabellen darin kurz erhitzen; Wenn sie beginnen zu glänzen und eine Bräune andeuten, sind sie fertig
- Mirabellen mittig auf den Rote Beeten drapieren und Toma flockig dazu auf den Scheiben verteilen

Tipp

- Alternativ zum italienischen Toma könnt ihr auch Ziegenfrischkäse nehmen – der Frischkäse sollte eine leicht kräftige Note haben
- Mirabellen sind nun nicht mehr erhältlich; probiert gelbe Rote Beete und Zwetschgen

