

Hier und heute



Rote Bete Carpaccio mit Parmesandressing auf Wildkräutersalat

Alexander Wulf liebt Rote Bete. Unser Spitzenkoch hat ein feines Carpaccio aus der tollen Knolle auf Lager, das garantiert jedem schmeckt, verspricht unser Koch. Er serviert es mit Parmesandressing und sommerlichem Wildkräutersalat.

Das Rezept

von Alexander Wulf für vier Personen

Zutaten für das Carpaccio

- 2 Knollen Rote Bete, gekocht z. B. vakuumiert

Zutaten für das Parmesandressing

- 150 ml Mayonnaise
- 20 g Senf, fein
- 30 ml Zitronensaft
- 1,5 Stück Sardellen
- 1 Knoblauchzehe, klein geschnitten
- 30 ml Olivenöl
- 30 ml Läuterzucker
- 45 g Parmesan, gerieben
- Salz und frischer Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten mit einem Stabmixer pürieren und zur Seite stellen. Wer keine Sardellen mag, kann stattdessen auch Kapern für die Salzigkeit verwenden.

Zutaten für das Salatdressing

- 1 TL Senf, fein
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Essig
- 2 TL Läuterzucker
- Salz und frischen Pfeffer

Zubereitung

Alles miteinander vermengen und beiseite stellen.

Zutaten für den Salat

- 2 Handvoll Wildkräutersalat, gewaschen
- 1 EL Haselnüsse, halbiert und geröstet
- 4 Specksteifen, z. B. Frühstücksspeck
- 100 g Belugalinsen
- 300 ml Gemüsefond
- 1 Lorbeerblätter

Zubereitung

Die Belugalinsen mit Gemüsefond und Lorbeerblatt nach Packungsanleitung kochen. Erst kurz bevor sie gar sind, mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Speck in der Pfanne ausbacken, bis dieser kross ist.

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the text 'Hier und heute' in white, bold, sans-serif font against a dark red background. To the right of the text, there is a photograph of several bright red poppies in bloom, with some in sharp focus and others blurred in the background.

Die Rote Beete in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf dem Teller auslegen. Mit den Linsen belegen und das Parmesandressing darauf geben. Besonders schön sieht es aus, wenn Sie das Dressing mit einer Spritzflasche auf den Salat geben. Den Salat mit dem Salatdressing anmachen und ebenfalls auf den Teller geben. Mit den Haselnüssen und dem Speck verfeinern. Wer mag, kann den Salat noch mit fein geschnittenem Schnittlauch und etwas gehobeltem Parmesan dekorieren.