



## Rote Bete Carpaccio mit Orange

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

20 Portionen

---

1,5 kg	Rote Bete, frisch	10	Orangen
400 g	Parmesan	300 g	Pinienkerne
800 g	Schmand	50 g	Honig
180 ml	Limettensaft		Shiso-Kresse
	Steakpfeffer, Meersalz		

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Rote Bete ungeschält in Wasser weich kochen.
2. Honig, Schmand, Limettensaft, Salz und Pfeffer zu einem Dressing mischen.
3. Orangen filetieren und den Saft aus dem Gehäuse pressen und zum Dressing geben.
4. Pinienkerne leicht in der Pfanne anrösten.
5. Parmesan in Flocken reiben.
6. Rote Bete nach Ende der Kochzeit unter Wasser schälen und vollständig abkühlen lassen. Danach in feine Scheiben hobeln.
7. Diese mit dem Dressing nappieren und mit Shisokresse, Orangenfilets und Pinienkerne anrichten. Mit grobem Steak-Pfeffer und Meersalz würzen.

---

Rote Bete Carpaccio mit Orange

Stand 01.12.2021