



ROTE-RÜBEN-CARPACCIO MIT GARNELEN UND ORANGEN-DRESSING



Für 4 Personen

FÜR DAS DRESSING:

2 EL Olivenöl
1 EL Walnussöl
1 EL Saft von Orange
1 TL Weißweinessig
2 TL Honig
½ TL Senf
Salz
Pfeffer

FÜR DAS CARPACCIO:

2 Äpfel
Saft von 1/2 Zitrone
2 Rote Rüben,
gekocht
80 g Feldsalat
100 g Parmesan
20 g Walnüsse
12 Garnelen
1 Zweig Rosmarin
1 EL Öl
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für das Dressing alle Zutaten in einer Schale vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Äpfel waschen, nach Belieben das Kerngehäuse ausstechen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Mit der Vinaigrette mischen und etwas durchziehen lassen. Rote Rüben ebenfalls in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln und beiseitestellen. Feldsalat waschen und trockenschütteln. Parmesan in Stifte hobeln und Walnüsse grob hacken.

Garnelen waschen und trockentupfen. Rosmarin waschen und trockenschütteln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen, Rosmarin und Knoblauch zugeben und die Garnelen unter Wenden 4–5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rote Rüben und Apfelscheiben abwechselnd dachziegelartig auf 4 Tellern anrichten. Feldsalat durch das Dressing ziehen und auf Rote-Rüben- und Apfelscheiben setzen. Je 3 Garnelen daraufgeben, mit Walnüssen und Parmesan bestreuen. Mit dem restlichem Dressing beträufeln. Dazu schmeckt Baguette-Brot.