

Rote-Bete-Carpaccio und Räucher-Forelle

Für 2 Personen

1 geräucherte Forelle	3 Knollen Rote Bete, gegart	2 Äpfel
3 Schalotten	2 EL Crème-fraîche	100 ml Apfelsaft
100 ml Gemüsefond	100 ml kaltgepresste Rapsöl	Weißweinessig
1 Schälchen Gartenkresse	schwarzer Pfeffer	Meersalz

Die Rote Bete in etwa zwei Millimeter dünne Scheiben schneiden und carpaccioartig auf einen Teller legen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Beides zusammen in eine Schüssel geben, mit einem Schuss Weißweinessig, dem Apfelsaft, dem Fond und dem Rapsöl zu einer Vinaigrette anrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Rote Bete-Carpaccio geben. Die Crème-fraîche mit etwas Salz würzen. Einen Teil der Gartenkresse zupfen, unterrühren und als Nocke auf das Carpaccio streuen. Die geräucherte Forelle waschen, trocken tupfen, die Haut entfernen, die Filets vorsichtig von den Gräten trennen und darauf achten, dass sich auch wirklich keine Gräten mehr in den Filets befinden. Die Filets in mundgerechte Stücke portionieren und auf das Carpaccio legen. Gegebenenfalls noch mal die Forelle mit etwas Vinaigrette bepinseln, so dass die Forelle schön glänzt. Das Rote Bete-Carpaccio mit der Apfel-Schalotten-Vinaigrette und der geräucherten Forelle auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 10. Februar 2011