

Rote-Bete-Carpaccio mit Orange

400 g Rote Bete

1-2 Orangen

100 g Rucola oder Feldsalat

1 TL Senf

1 EL Ahornsirup

1 EL Weißweinessig

3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Rote Bete schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Orangen schälen evtl. filetieren und in Würfel schneiden. Rote-Bete-Scheiben dachziegelartig auf einem Teller anrichten.

Senf, Ahornsirup, Essig, Öl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Rucola bzw. Feldsalat mit dem Dressing anmachen und auf den Rote-Bete-Scheiben verteilen. Darauf die Orangenwürfel geben.

Je nach Geschmack kann man das Carpaccio noch mit Walnüssen oder Parmesan bestreuen.