

# Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse-Creme und Rucola mit Honig-Senf-Thymian-Dressing

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/09/09/rote-bete-carpaccio-mit-ziegenkaese-creme-und-rucola-mit-honig-senf-thymian-dressing](https://happy-mahlzeit.com/2021/09/09/rote-bete-carpaccio-mit-ziegenkaese-creme-und-rucola-mit-honig-senf-thymian-dressing)

## Zutaten für 2 Personen

### Für das Carpaccio:

- 5 eingelegte Rote Bete, aus dem Glas, mit Saft
- 2 EL Kapern
- 1 Stück Meerrettich
- 20 ml Olivenöl
- 3 – 4 EL Honig
- 3 – 4 EL Balsamico-Essig
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Für die Ziegenkäse-Creme:

- 200 g Ziegenkäse
- 2 EL Honig
- 100 ml Schlagsahne
- 2 EL gehackte Walnüsse
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Für den Salat mit Dressing:

- 100 g Rucola
- 6 EL Olivenöl
- 3 EL Senf
- 2 EL Honig
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zitrone
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Für die Garnitur:

- 20 g Walnüsse
- 10 Kapern
- 6 Scheiben Parmaschinken

**Zubereitung:**

Für das Carpaccio den Rote-Bete-Saft um die Hälfte in einem Topf einkochen. Den Saft mit Salz, Pfeffer, Essig und Honig abschmecken. Rote Bete in Scheiben schneiden, auf Küchenpapier legen und abtupfen, anschließend auf Teller gegen und den eingedickten Saft über die Scheiben gießen. Etwas Saft für den Rucola beiseite stellen.

Für die Ziegenkäse-Creme die Sahne aufschlagen. Den Ziegenkäse mit Honig glatt rühren. Walnüsse und Sahne unterheben, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. In den Spritzsack füllen.

Für den Rucola die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Rucola waschen und trocken schleudern. Olivenöl, Senf, Honig und 1 EL Zitronensaft zu einem homogenen Dressing verrühren. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und ebenfalls in das Dressing geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Parmaschinkenscheiben in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kross braten. Den Meerrettich schälen und grob reiben.

Die Ziegenkäse-Creme auf das Carpaccio spritzen. Den Rucola mit dem Dressing mischen und in die Mitte auf die Rote Bete legen. Mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln. Mit Parmaschinkenscheiben, Kapern, Walnüsse und Meerrettich garnieren und servieren.

Rezept: Rene Eggel

Quelle: Die Küchenschlacht vom 20. September 2016

Episode: Vorspeisen