

# Carpaccio von der roten Bete mit gebrannter Creme vom Ziegenfrischkäse

Rezept für 4 Personen

## Zutaten für das Carpaccio

1 kg rote Bete

Rotweinessig

Salz, Pfeffer, Olivenöl

## Zutaten für die gebrannte Creme

250 g Ziegenfrischkäse

125 ml Milch

125 ml Frischsahne

4 Eigelb

Salz, Zitronenthymian

evtl. etwas Zucker zum Abflammen

## So wird das Carpaccio gemacht:

- Die rote Bete ca. 1,5 h kochen, abseihen, schälen und kaltstellen.
- 1/3 vom Wasser der roten Bete durch ein Teesieb abseihen und zur Hälfte einkochen.
- Die Reduktion dann mit Salz, Pfeffer, Rotweinessig und Olivenöl abschmecken.
- Das Carpaccio auf vier Teller verteilen, mit der Reduktion beträufeln.

## So wird die gebrannte Creme zubereitet:

- Ziegenfrischkäse, Milch, Sahne und Zitronenthymian leicht erhitzen (nicht kochen), abseihen, abkühlen lassen und dann die vier Eigelbe einrühren.
- In vier feuerfeste Förmchen abfüllen und eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
- Die Förmchen dann in einem halbvollen, heißen Wasserbad bei 90°C Heißluft im Ofen eine Stunde garen.
- Anschließend abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner abflammen (dieser Schritt kann auch weggelassen werden).
- Die gebrannte Creme mit dem Carpaccio servieren.

## Empfehlung:

- Zu diesem Gericht passen hervorragend Rote-Bete-Knödel.