Rote Rüben Carpaccio mit Avocado & Fetadressing

Das Rote Rüben Carpaccio mit Avocado & Fetadressing ist auch eine leckere Vorspeise und dieses Rezept ist besonders im Sommer sehr beliebt.

Verfasser: cooknroll

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Foto: cooknroll

Zutaten

0.5 Stk.	Rote Rüben (groß)
0.5 Stk.	Avocados
1 Scheibe	Feta (ca. 4cm dick)
0.5 Stk.	Zitronen (nur den Saft)
250 ml	Crème légère
2 EL	Verjus (optional)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer (weiß)

Zubereitung

1. Die rote Rübe abwaschen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Kreisförmig auf dem Teller anrichten. Wenn etwas übrig bleibt, einfach in einen Zipp-Beutel geben und am nächsten Tag weiterverwenden, oder einfrieren.

2. Die Avocado in Scheiben schneiden und gleich mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Zu den Rüben geben.

3. Die Hälfte vom Feta in Würfel schneiden und gleich auf den Teller legen. Für das Dressing den restlichen Feta in der Crème légère zerdrücken und mit Verjus, Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Kunstvoll über das Carpaccio gießen.

4. Ein paar Fleur Körner und Basilikumblätter runden das Ganze ab und fertig ist das leckere Carpaccio.

Tipp

Ich stell mir das auch lecker vor mit einer einfachen Zitronenvinaigrette, oder dem Kernöldressing, das ich normal ganz gern für Carpaccio mach (1 Eigelb, wenig Senf, wenig Salz & Pfeffer und alles mit Kernöl verquirlen, bis die gewünschte, sämige Konsistenz erreicht ist). Wenn man den Feta weglässt/ersetzt und ein anderes Dressing macht schmeckt das sicher auch einem Veganer.