Rüben-Carpaccio mit Blauschimmelkäse

Eine ebenso raffinierte wie leckere Vorspeise ist das Rüben-Carpaccio mit Blauschimmelkäse. Von diesem Rezept werden Familie und Gäste begeistert sein!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

2 EL	Salz
4 Stk.	Rüben
100 g	Ziegenkäse
50 g	Créme frâiche
2 EL	Olivenöl
1 EL	Rotweinessig
1 TL	Schalotten
1 Prise	Pfeffer
Nach Belieben	Öl (zum Braten)
8 Stk.	Salbeiblätter
500 g	Rucola
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
50 g	Blauschimmelkäse

Zubereitung

1. Für das Rüben-Carpaccio mit Blauschimmelkäse zunächst den Backofen auf 175°C vorheizen. Eine kleine Backform großzügig mit Salz ausstreuen. Die Roten Rüben in die Form stellen und mit Salz bestreuen.

2. Im Ofen ca. 75 Minuten backen. Danach die Rüben aus dem Ofen nehmen, das Salz entfernen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Blauschimmelkäse zerbröckeln.

3. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Mit dem Ziegenkäse, Crème fraîche, Essig und Öl in den Mixer geben und alles fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.

4. Den Salbei waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter darin in wenigen Sekunden knusprig anbraten. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht salzen.

5. Rucola gründlich waschen und trocken schleudern. Mit Zitronensaft und Olivenöl vermengen und mit Salz würzen. Die abgekühlten Rüben nun schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Auf Tellern anrichten.

6. Das Ziegenkäse-Dressing gleichmäßig auf die Rüben geben. Dann den leicht marinierten Rucola darauf verteilen. Mit dem Blauschimmelkäse bestreuen und mit gebratenem Salbei garnieren. Sofort servieren.

Tipp

Das Rüben-Carpaccio mit Blauschimmelkäse vor dem Servieren mit gerösteten Pinienkernen bestreuen.