



Rote-Bete-Carpaccio mit Matjestatar und Meerrettichschaum

Zutaten

- 250 g Matjesfilets
- 50 g Gewürzgurken
- 50 g rote Zwiebeln
- 4 EL Kresseblättchen
- 1 TL Senf, grobkörnig
- 50 g Crème fraîche
- 150 g runde Pumpernickel
- 500 g Rote Bete, gekocht
- 6 EL Olivenöl
- 3 EL weißer Aceto Balsamico
- 4 TL Maggi Würzmischung 4 , für knackige Salate
- 150 ml Schlagsahne
- 100 g Joghurt
- 1 EL THOMY scharfer Meerrettich, Tube
- 2 EL Zitronensaft
- etwas Pfeffer a.d. Mühle
- etwas Salz

Zubereitung

1. Für das Matjestatar: Matjesfilets waschen, trocken tupfen und in sehr kleine Würfel schneiden. Gewürzgurken sehr fein hacken. Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Kresse fein hacken.
2. In einer Schüssel den Matjes mit Zwiebeln, Gurke und Kresse mischen. Senf und Crème fraîche zufügen, mischen und mit Pfeffer würzen und abschmecken. Mit einem Löffel Nocken abstechen und auf Pumpernickel verteilen.
3. Rote Bete in möglichst dünne Scheiben schneiden. Auf einem großen Teller verteilen.
4. Olivenöl mit Aceto Balsamico und MAGGI Würzmischung 4 würzen und abschmecken. Die Rote Bete damit beträufeln.
5. Für den Meerrettichschaum: Sahne, Joghurt, THOMY Meerrettich und Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Pürierstab zu Schaum aufmixen. Das Rote-Bete-Carpaccio damit beträufeln und die Matjestaler dazu servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	20 g
Energie	430 kcal
Fett	34 g
Protein	11 g

🕒 20 Minuten

⊕ 6 Portionen