



## Rote Bete Carpaccio

mit Fenchel-Marinade & Tofu



Zutaten für 2 Personen:

### Carpaccio

250 g Risotto Reis

500 ml Gemüsebrühe

2 – 3 violette Rübchen (ca. 400 g)

65 ml Sahne

100 g Bergkäse

1 Zitrone

1 Zwiebel

Olivenöl

Salz

Die Rote Bete waschen und nach Belieben schälen. Dann in gesalzenem Wasser kochen oder im Dampfgarer garen.

In der Zwischenzeit den Salat und den Fenchel waschen. Den Fenchel halbieren und eine Hälfte, sowie die geschälte Schalotte in ganz feine Würfel hacken.

Aus Essig, Öl, Apfelsaft und Zucker mit Fenchel und Schalotte eine Marinade herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Fenchel-Marinade

1 Bund Petersilie

1 Fenchel

80 ml Apfelsaft

3 EL Apfelessig

2 EL Olivenöl

1 Schalotte

1 TL Zucker

Salz

Pfeffer

Die Rote Bete mit Handschuhen in hauchdünne Scheiben schneiden und auf zwei Tellern auslegen. Darauf eine Handvoll gewaschenen Salat geben. Kresse abschneiden und über dem Carpaccio verteilen. Den Tofu in Würfel schneiden und auf dem Carpaccio verteilen. Nun die Marinade großzügig über dem ganzen Teller verteilen und mit Brot oder Baguette servieren.

### Außerdem

1 Baguette

Kresse