

# Susanne Nett: Rote Bete-Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse und Feldsalat

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/08/16/susanne-nett-rote-bete-carpaccio-mit-gratiniertem-ziegenkaese-und-feldsalat](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/16/susanne-nett-rote-bete-carpaccio-mit-gratiniertem-ziegenkaese-und-feldsalat)

## Zutaten für 4 Personen

### Für das Carpaccio:

- 4 Knollen Rote Bete, frisch oder fertig gegart
- ca. 100 g Feldsalat oder Rucola
- 2 Walnüsse
- 3 – 4 EL Weißweinessig oder Apfelessig
- 1 – 2 TL Dijon Senf
- 3 – 4 EL Honig
- 2 – 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

### Für den Ziegenfrischkäse:

- 4 – 6 Ziegenfrischkäse, z. B. Picandou
- 2 – 3 EL Sahne
- 1 – 2 EL Honig, Akazie oder Blütenhonig
- 2 EL Walnüsse und Pinienkerne
- 1 EL Semmelbrösel

### Zubereitung:

Rote Bete mit Schale garen, abgießen, abtropfen lassen, schälen, abkühlen lassen, in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten.

Feldsalat verlesen, putzen, abbrausen und trocken schütteln. Walnüsse mahlen. Mit Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Honig verrühren. Öl unterrühren.

Ziegenfrischkäse mit Sahne sowie 1 EL Honig cremig rühren. Aus der Masse mit einem Esslöffel Nocken ausstechen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Frischkäsetaler darauf setzen. Nüsse und Semmelbrösel mischen. Auf den Käsenocken verteilen. Unter dem heißen Backofengrill ca. 3 Minuten goldbraun gratinieren.

Feldsalat und die Hälfte des Salat-Dressings mischen. Übriges Dressing über die Rote Bete träufeln. Mit dem Ziegenkäse anrichten und sofort servieren.

Rezept: Susanne Nett

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 10. Dezember 2015

Episode: Festtagsküche