

# **Vorspeise Rote Bete Carpaccio mit Zitronenforelle**

## **ZUTATEN**

### **für vier Personen**

250 gr. Forellenfilet (1 gr. Speiseforelle) | 4 Stk. kleine Rote Bete (gekocht)

1 Frühlingszwiebel | etwas Rucola Salat | milder Essig | Olivenöl (Lemmon Olivenöl)

### **Gewürze für 250 gr. Fisch:**

0,5 TL Pfefferkörner | 0,5 TL Koriander | 1 TL Senfkörner | 16 gr. Salz | 16 gr. Zucker

Zesten von 1 mittleren Zitrone

## **ZUBEREITUNG**

### **Marinierter Fisch**

Die Gewürze anrösten und in einem Mörser zerstoßen, das Salz und den Zucker sowie die Zitronenzeste dazugeben und gut vermengen. Den Fisch marinieren und vakuumieren oder in einer Frischhaltefolie einwickeln.

2 Tage in der Marinade lassen, dann den Fisch abspülen und in dünne Scheiben schneiden.

### **Rote Bete Carpaccio**

Die Rote Bete in feine Scheiben (am besten mit einem Hobel) schneiden, mit dem Essig, etwas Wasser und dem Olivenöl in einer Schüssel marinieren und 5 Minuten ziehen lassen. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Die Rote Beete auf einem Teller auflegen, mit den Frühlingszwiebeln und dem Rucola garnieren und den Fisch auf das Rote Bete-Beet drapieren. Nochmals mit ein paar Tropfen Essig und Olivenöl beträufeln.