

# 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.