

Rote Bete-Carpaccio

Für 2 Personen

4 kleine Rote Beete

1/2 Bund glatte Petersilie

1 1/2 Esslöffel milder Essig

1/2 Esslöffel Senf

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

3 Esslöffel neutrales Öl

Grobe Parmesanspähne

Die Rote Bete säubern, abbürsten und ca. 30 Minuten (innen nicht ganz durch) garen. Etwa 3/4 der Petersilie fein hacken, mit dem Essig verquirlen. Senf, Salz und Essig einrühren, Öl zufügen, abschmecken. Die Rote Bete in kaltes Wasser legen, die Haut abziehen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Gefächert auf einem Teller anrichten. Die Petersilienvinaigrette darüber verteilen, mit Parmesan und Petersilie garnieren.