

Buntes Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse und Honigeis

Für 4 Personen, vegetarisch

Zutaten:

Für das Honigeis:

3 Eigelb

1 EL Zucker

75 g flüssiger Honig

300 ml Milch

75 ml Sahne

Außerdem:

1 rote Zwiebel

50 ml Rote-Bete-Saft

600 g gemischte Bete, gelb, rot, Chioggia-Rübe, etc.

6 Radieschen

Salz

Pfeffer

4 EL Weißweinessig

4 EL Olivenöl

2 EL Traubenkernöl

1 Handvoll Baby-Leaf-Salatblätter

Zubereitung:

1. Für das Eis die Eigelbe mit dem Zucker in einem Schlagkessel verquirlen. Die Milch zusammen mit dem Honig aufkochen. Die Eigelb- Zucker Mischung über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen und die Honig-Milch einrühren. Dann solange Rühren bis die Masse cremig andickt.
2. Auf Eiswürfeln kalt rühren, die Sahne steif schlagen und unterziehen. In der Eismaschine cremig frieren lassen.
3. Die Zwiebel abziehen und auf einer Mandoline in hauchdünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit dem Rote-Bete-Saft übergießen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.
4. Die gemischten Beten schälen und auf der Mandoline hauchdünn hobeln und in einer Schüssel mit etwas Salz und einer Prise Zucker vermischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
5. Die Radieschen waschen, putzen, ebenso fein hobeln und hinzufügen. Dann mit dem Essig und den Ölen marinieren, durchmischen und ach auf Tellern auslegen. Den Salat verlesen, waschen, trocken schleudern und über den Tellern verteilen. Mit je einer Kugel Honigeis krönen und servieren.