Carpaccio von roter Beete und Kartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Zünftig, aber delikat wie man es an der Küste mag

Zutaten

- 4 Stück feine Holländische Matjesfilets
- 200 g rote Beete, eventuell vorgekocht aus dem Supermarkt
- 200 g gleichmäßig kleine, gekochte Pellkartoffeln in Scheiben
- Etwas Frisèe Salat
- 1 Becher Schmand
- 2 Schalotten
- 2 - 3 Cornichons
- 1 Tomate
- 1 Bündchen frischen Dill, geschnitten
- Etwas Olivenöl
- Etwas weißer Balsamico
- 1 Teelöffel Senf
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Das Matjestatar:

Schritt3

Die Matjesfilets mit einem scharfen Messer in möglichst kleine Würfel schneiden, nicht pressen.

Schritt4

Ebenso die Schalotten, die Cornichons, die Tomate und den Dill.

Schritt5

Alles in einer ausreichend großen Schüssel mit etwas Pfeffer, hellem Balsamico und Olivenöl anmachen.

Schritt6

Der Dill Schmand:

Schritt7

1 Becher Schmand mit Senf, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Zucker abschmecken und den frischen, geschnittenen Dill dazu geben.

Schritt8

Das Dressing:

Schritt9

Aus weißem Balsamico, 1 Teelöffel Senf, Salz, Pfeffer, etwas Zucker sowie Olivenöl einen schmackhaften Dressing herstellen

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die rote Beete und die noch warmen Pellkartoffeln in dünne Scheiben schneiden und abwechselnd rundherum exakt, dicht an dicht auf einen dekorativen Vorspeisenteller legen.

Schritt12

Etwas gezupften, kleinen Frisèe Salat in die Mitte geben.

Schritt13

Die rote Beete und die Kartoffeln sowie den Salat mit dem Dressing beträufeln und etwas frisch gemahlenen Pfeffer darüber geben.

Schritt14

Das Matjestatar in einen Ring oder eine Kaffee Tasse geben, leicht andrücken und „mittig“ dazu setzen. Den Dill Schmand drum herum geben.

Schritt15

Gern reiche ich dazu kross geröstetes, zünftiges Vollkornbrot.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** einfach, herzhaft, matjestatar, stimmig

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/carpaccio-von-roter-beete-und-kartoffeln/