

# 12 Monate – 12 Köche

## Carpaccio von der roten Beete mit Ziegenkäse, Orangenfilets und Essener Honig – Walnuss Knusper

Koch: Sandro Kann

### ZUTATEN

250g rote Beete  
2 Lorbeerblätter  
200g Ziegenkäse  
2 Orangen  
80g Honig  
100g Walnüsse  
5 El Olivenöl  
1 Zitrone  
Salz, Pfeffer, Zucker

### ZUBEREITUNG

Orange schälen und filetieren. Den Saft auffangen. Die Orangenzesten aus der Schale nehmen und mit ca. 0,5 Liter Salzwasser, dem Saft, Lorbeerblättern und Zucker aufkochen. Im Sud die Rote Beete bissfest garen. Die Beete schälen und in dünne Scheiben schneiden.  
Die Walnusskerne im Honig ankochen und zum Auskühlen auf Pergament legen.

### ANRICHTEN

Die rote Beete-Scheiben kreisförmig auf dem Teller anrichten. Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Orangenfilets auf die Beete geben. Die Walnusskerne mittig auflegen.

### KANNS TIPP

Einweghandschuhe beim Schneiden der Roten Beete verhindern rote Finger.

### DAUER

Ca. 45 Minuten

### SCHWIERIGKEITSGRAD

leicht