

Randen-Carpaccio mit warmer Rosenmarinade

für ca. 8 Portionen

Zutaten:

*1,1 kg Randen (rote Bete)
2 mittelgrosse Zwiebeln
135 ml Oliven-/Sonnenblumenöl
ca. 30 ml Rosenessig, oder ca. 45 ml Himbeeressig
ca. 3 EL grober Senf oder Rosensenf
ca. 3 EL (Akazien-) Honig
ca. 1 EL Rosensaft St. Peter Apotheke Zürich
ca. 1 EL Pfeffer, grob gemörsert
ca. 1 TL Kräuter- oder Rosensalz
Prise Chili gemahlen
ca. 7 Zweige frischer Thymian, bzw. ca. 2 EL getrockneten Thymian
evtl. 2 Handvoll frische Himbeeren*

Zubereitung:

*Ofen auf 160 Grad vorheizen. Die rote Bete waschen und mit der Schale und jeweils 2 Thymianzweigen gut in Alufolie wickeln.
Im Ofen für mindestens 40 Minuten auf mittlerer Schiene garen.
Den Honig in einer Schüssel mit dem Rosenpfeffer, Rosensaft und dem Chili vermischen.
Die rote Bete aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
Anschließend schälen (Handschuhe) und in sehr dünne Scheiben schneiden.
Jeweils 3 Stück auf einem grossen flachen Teller garnieren.
Die Zwiebeln fein schneiden und in einer grossen flachen Pfanne im Olivenöl kurz glasig braten.
Senf zugeben und mit Essig ablöschen, die Pfanne vom Herd nehmen und Honigmischung unterrühren (ggfls. Himbeeren zugeben).
Mit Salz abschmecken und noch warm auf die rote Bete geben.
Sofort servieren.*

*Autoren: Gisela Kadegge, Kräuterakademie Nürnberg
Reinhold Schneider, Rosenhof Taubertal*