



Rote-Beete-Pfirsich-Carpaccio mit Büffelmozzarella

Zutaten:

3 Knollen Rote Beete, vorgekocht
3 Pfirsiche
2 Tomaten, mittelgroß
1 Schalotte
1/2 Bund Basilikum
2 Kugeln Büffelmozzarella
30g Pinienkerne
1 Zitrone
6 EL Olivenöl
einige Spritzer Balsamico
Creme
Salz, Pfeffer zum Würzen

Zubereitung:

Rote Beete in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln. Pfirsich abwaschen, entkernen und ebenfalls in hauchdünne Scheiben schneiden bzw. hobeln. Auf 2 Tellern nun zunächst gefächert die Rote-Beete-Scheiben anrichten. Oben drauf nun ebenso die Pfirsichscheiben anrichten.

Tomaten abwaschen, halbieren, das wässrige Kerngehäuse auslösen und in Würfel schneiden. Schalotte schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Basilikum abwaschen und fein hacken. Tomaten, Schalotten und die Hälfte des Basilikums in einer Schüssel vermengen. Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Öl kurz rösten. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zusammen mit 4 EL Olivenöl in einer Tasse vermengen. Anschließend gleichmäßig über das Carpaccio träufeln.

Mittig auf dem Carpaccio nun jeweils eine Kugel Büffelmozzarella platzieren. Diese kreuzweise bis zur Mitte einschneiden und die Seiten etwas auseinander ziehen. Dort die Tomaten mit einem Löffel drauf platzieren. Die Pinienkerne und den restlichen Basilikum überall drüber streuen. Jeweils nochmal 1 EL Olivenöl und etwas Balsamico Creme drüber träufeln. Mit Salz, Pfeffer würzen und servieren.