

Rote Bete Caprese vom Servierzauberer

Zutaten:

500 g Rote Bete (vakuumiert)
200 g Joghurt
2 EL Olivenöl
2 TL Meerrettich
Salz
Pfeffer

Für die karmellisierten Walnüsse

100 g Walnüsse
30 g Butter
30 g Rohrohrzucker
1 Pr. Salz



Zubereitung:

Für die karmellisierten Walnüsse die Butter zusammen mit dem Zucker in die kleine Edelstahl-Antihaft-Pfanne (22 cm) geben und bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. Nicht rühren! Sobald der Zucker hellbraun wird Walnüsse und 1 Pr. Salz dazugeben und gut vermischen und so lange bräunen bis alles eine goldgelbe Farbe hat. Sodann die Walnüsse gut verteilt auf einem Stück Backpapier auskühlen lassen.

Für den Joghurdip Olivenöl, Meerrettich, Salz und Pfeffer gründlich verrühren und in die Garnierspritze mit Sterntülle füllen und kalt stellen.

Rote Bete mit dem kleinen Küchenhobel in dünne Scheiben hobeln und auf dem Servierzauberer verteilen.

Den Joghurdip mit der Garnierspritze auf die Rote Bete verteilen und zum Schluss mit den karmellisierten Walnüssen bestreuen und genießen.

Verwendete Produkte: Servierzauberer, Garnierspritze „Easy“, kleiner Küchenhobel, Edelstahl-Antihaft-Pfanne (22 cm)

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN