Carpaccio vom Kohlrabi mit Rapsöl-Vinaigrette

Kategorie: 02) Vorspeisen kalt/Salate

Rezept Nr.: 328

Portionen: 2

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Kohlrabi	1	Stück	mittel	
Meerrettich			frisch oder aus dem Glas	
Zwiebel	0,5	Stück	rot oder Frühlingszwiebel	
Schnittlauch	0,5	Bund		
Kresse	0,5	Schale		
Essig	3	EL	Banyulsessig oder Verjus	Verjus
Rapsöl	4	EL	kaltgepresst oder Traubenkernöl	
Radieschen	6	Stück		

Zubereitung

1. Kohlrabi hauchdünn schneiden und überlappend auf einem Teller anrichten.

2. Radieschen in Scheiben schneiden und darüber geben.

3. Leicht salzen und pfeffern.

3. Die Zwiebel klein hacken und mit Essig und Öl zu einer Vinaigrette verrühren, salzen und pfeffern, über das Carpaccio verteilen mit Kresse und Schnittlauch bestreuen und nach Geschmack etwas Meeerrettich darüber reiben.

Anmerkungen: Nimmt man Verjus oder einen besonderen Essig (wie z.B. Banyulsessig) bereichert das die verschiedenen Aromen dieses frischen Salats. Auch beim Öl kann man variieren, evtl. auch die neutraleren Öle mit etwas Oliven- oder Walnussöl mischen. Dabei sollte man immer darauf achten, dass die sonstigen Zutaten des Salats nicht übertönt werden.

© ea für

arbovin geschmacksachen

Notizen

© ea für