



Carpaccio von der roten Beete mit fruchtig pikanten Flusskrebsschwänzen



Ihre Einkaufsliste für 4 Personen

250 g	Flusskrebsschwänze
400 g	rote Beete gekocht und geschält
1	Bio Zitrone
	Gehackte Pistazien
1	Kleines Stück Ingwer
0,1	Liter Traubenkernöl
	Vinesse Lemoncello

So einfach und so gut

- Den Teller mit dem Gewürz Lemoncello dünn bestreuen.
- Die rote Beete in Scheiben schneiden und dann als Carpaccio anrichten.
- Ingwer reiben und in 0.1 l Traubenkernöl einbinden.
- Die Rote Beete mit der Hälfte des Öls bestreichen. Im restlichen Ingweröl die Flusskrebsschwänze kurz anbraten.
- Zum Schluss mit Lemoncello würzen und gut durchschwenken.
- Den Feldsalat in die Mitte legen und darauf ein Nest aus Flusskrebsschwänzen* anrichten. (*geht auch mit Scampi oder Forellentartare)
- Bio Zitrone waschen und mit einem Zestenschäler kleine Stücke auf die Rote Beete reiben. Mit Zitrone und Dill dekorieren.

Unsere Weinempfehlung zu Lemoncello

- Rote Beete schmeckt erdig und leicht süß. Ideal für das zitronig pikante Spiel mit Rieslingen.