

Rote Bete Schnitzel

Rote Bete

Crème fraîche

Meerrettich

Zitronensaft

Mehl, Ei, Milch, Semmelbrösel

Rote Bete vorgaren, abkühlen lassen und pellen. Dann in fingerdicke Scheiben schneiden und erst in Mehl dann in der mit Ei verschlagenen Milch und anschließend in Semmelbrösel wenden. Die Rote Bete dann in einer Pfanne in Öl goldbraun braten. Crème fraîche mit etwas Zitronensaft und Meerrettich verrühren und mit Kräutersalz abschmecken. Dazu passt Kartoffelbrei.

Rote Bete Carpaccio

Rote Bete in Salzwasser garen, abkühlen lassen und pellen. Die Bete dann in sehr dünne Scheiben schneiden.

50ml Himbeeressig

100ml Olivenöl

Salz, Pfeffer

Aus diesen Zutaten ein Dressing anrühren. Die Rote Bete Scheiben auf einem großen Teller dachziegelartig auslegen, das Dressing darüber gießen und Parmesanhobel darüber verteilen.

Dieses Rezept kann man auch mit folgender Sauce ohne Parmesan zubereiten:

1 EL Weißweinessig

2 EL Sonnenblumenöl

1 Teel Senf

Salz, Pfeffer und ein Schuss Walnussöl