

# Rote-Beete-Carpaccio mit geräuchertem Lachs und Meerrettich-Apfel-Espuma

Von Zoltan Okolicsanyi

## ZUTATEN (10 Portionen)

Rote-Beete-Carpaccio und geräuchertem Lachs

- 1,5–2 kg vorgegarte Rote Bete
- 600–800 g geräucherter Lachs
- 6 EL Olivenöl
- 3 EL Apfelessig oder weißer Balsamico
- 2 TL Dijon-Senf
- 1–2 TL Honig
- Salz & Pfeffer
- 2 Äpfel (z. B. Granny Smith)
- 2–3 EL Zitronensaft
- 100 g Walnüsse oder Haselnüsse (geröstet)
- 1 Bund Dill oder Schnittlauch
- optional: 100–150 g Ziegenfrischkäse oder Crème fraîche

Meerrettich-Apfel-Espuma

- 250 ml **Président Professionnel Schlagsahne 35%**
- 100 ml Apfelsaft (am besten naturtrüb für mehr Aroma, oder klar für eine hellere Farbe)
- 3–4 EL Tafelmeerrettich (aus dem Glas, fein gerieben)
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker (hebt die Apfelnote hervor)



## ZUBEREITUNG

### Meerrettich-Apfel-Espuma

Mixen:

Sahne, Apfelsaft, Meerrettich, Zitronensaft, Salz und Zucker in einen hohen Becher geben. Mit dem Pürierstab (Stabmixer) ca. 1 Minute lang auf höchster Stufe extrem fein mixen. Je feiner der Meerrettich zerkleinert ist, desto mehr Aroma gibt er ab.

Passieren (Essenziell):

Die Mischung durch ein sehr feines Haarsieb streichen. Der Meerrettich hinterlässt kleine Fasern, die sofort das Ventil deiner iSi-Flasche verstopfen würden. Nur die klare, aromatisierte Flüssigkeit verwenden.

Befüllen:

Die passierte Flüssigkeit in die 0,5 l iSi-Flasche füllen.

Begasen:

Eine iSi-Sahnekapsel einsetzen und aufschrauben.

Schütteln:

Die Flasche ca. 12–15 Mal kräftig schütteln. Hinweis: Da die Président Sahne 35% durch das Fett schnell bindet, lieber erst weniger schütteln und testen.

Kühlen:

Für das beste Ergebnis die Flasche für mindestens 1–2 Stunden in den Kühlschrank legen. Kälte stabilisiert den Fettschaum. Für den schnellen Genuss muss die Flasche nicht zwingend gekühlt werden

### **Rote-Beete-Carpaccio und geräuchertem Lachs**

Rote Bete schneiden

Rote Bete schälen (falls nötig). In hauchdünne Scheiben schneiden (ideal: Aufschnittmaschine oder Mandoline). Kreise leicht überlappend auf Tellern oder Platten auslegen.

Dressing anrühren

Olivenöl, Essig, Senf, Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Konsistenz: leicht emulgiert, nicht zu dick.

Äpfel vorbereiten

Äpfel in feine Stifte oder kleine Würfel schneiden. Sofort mit Zitronensaft vermischen (gegen Oxidation + Frischekick).

Lachs vorbereiten

In mundgerechte Stücke zupfen oder locker falten (nicht zu ordentlich – wirkt schöner).

## **ANRICHTEN**

Rote Bete schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Auf Tellern fächerförmig anrichten. Dressing aus Olivenöl, Essig, Senf und Honig herstellen und abschmecken. Äpfel fein schneiden und mit Zitronensaft vermengen. Lachs in Stücke zupfen. Rote Bete mit Dressing beträufeln. Lachs, Apfel und Nüsse darauf verteilen. Mit frischen Kräutern garnieren. Optional Ziegenkäse oder Crème fraîche hinzufügen.

Kurz vor dem Servieren Meerrettich-Apfel-Espuma auf das Carpaccio geben. Als Nocken oder feine Linie platzieren. Sofort servieren.