



Barbabietole marinate all'aceto Balsamico

Maestro Danilo Cortellini serviert das ungewöhnliches Antipasti von Roten Beeten in einer köstlichen Marinade von Balsamico, Honig, Ingwer und Kräutern mit Ziegenkäse.

Für 4 Personen

ZUTATEN:

12	Scheiben Ziegenkäse (von der Rolle)
3	Rote Beete (mittlere Größe)
40 ml	guter Balsamico
3 EL	fruchtiges Olivenöl
1 TL	Thymianhonig
1 TL	Ingwer (fein gerieben)
1 TL	Meersalz (gestrichener Löffel)
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

DES WEITEREN:

Schnittlauch in Röllchen geschnitten
Dillspitzen
Ingwer gerieben

1 BARBABIETOLE: Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Roten Beete waschen, in Alufolie einwickeln und ca. 55 - 65 Minuten (je nach Größe) garen. (So bleiben alle Aromen und Nährstoffe erhalten). - Gegarte Beete aus den Ofen nehmen und die dünne Schale abziehen. Etwas abkühlen lassen und in Würfel schneiden.

2 Aus dem Balsamico, Ingwer, Salz und Pfeffer in einer Schüssel eine Marinade bereiten. Olivenöl leicht unterschlagen. Die Roten Beete dazu geben, gut mischen und mindestens eine halbe Stunde an einem warmen Ort marinieren.

3 ANRICHTEN UND SERVIEREN: Marinierte Beete auf einem Vorspeiseteller anrichten. Mit etwas der feinen Marinade beträufeln. Schnittlauchröllchen und fein geriebenen Ingwer darüber bestreuen. Mit Dillzweigen garnieren. Je drei Scheiben Ziegenkäse daneben fächerartig anlegen und auch mit Schnittlauch bestreuen. - Servieren.

4 ANMERKUNG: Danilo Cortellinis Komposition Das Rezept wurde in seiner Zubereitung behutsam variiert. Das Original ist unter <http://www.loscolapasta.it/barbabietole-marinate-allaceto-balsamico/> in italienisch und englisch nachzulesen.