



Rote-Bete-Carpaccio mit gebratenem Zander

4 Portionen

4 Knollen Rote Bete

1 TL Kümmel

6-8 EL Olivenöl

1 Bund Petersilie

400 g Zanderfilet mit Haut

2 EL Mehl

30 g Butterschmalz

Salz

Pfeffer

Rote Bete in Salzwasser mit dem Kümmel kochen, abschrecken und schälen

Petersilie hacken

Zander portionieren, mehlieren, salzen und nur auf der hautlosen Seite pfeffern

Rote Bete auf einem Hobel in dünne Scheiben schneiden und 4 Teller damit belegen. Soviel Petersilie mit einem Pürierstab in dem Öl pürieren, dass es noch Flüssig bleibt und nicht zu Paste wird. Die Rote Bete damit beträufeln. Das Butterschmalz in einer Pfanne sehr stark erhitzen, die Zanderfilets mit der Hautseite hineingeben und die Hitze reduzieren. Wenn die Haut schön braun ist, die Filets wenden und zu Ende garen. Mit der Hautseite nach oben auf der Roten Bete anrichten und servieren.

Dazu trockener Riesling oder Weißburgunder.