

Rote Rüben Carpaccio mit Krennockerln



Zutaten

Krennockerl:

1 Pkg. Topfen
200 ml Schlagobers
1 Becher Kräuter-Crème fraîche
1 EL Kren, frisch gerissen
Salz, Pfeffer
5 Blatt Gelatine
Kräuter der Saison

250 g rote Rüben
Salz, Pfeffer
Öl

Zubereitung

Für die Krennockerl den Topfen, Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Kräuter und den frisch gerissenen Kren verrühren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einige Minuten einweichen und gut ausdrücken.

Gelantine in einem warmen Topf schmelzen.

Das Schlagobers cremig schlagen.

Einen Löffel Schlagobers mit der flüssigen Gelatine verrühren und mit den frisch gehackten Kräutern unter die Topfenmasse heben.

Die Masse in eine Schüssel geben und einige Stunden, oder über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Rote Rüben unter fließendem Wasser gut waschen und im Ganzen, mit der Schale im Salzwasser weichkochen lassen.

Knollen mit etwa 200 Gramm Gewicht brauchen ca. 50-60 Minuten, junge Knollen ca. 30 Minuten.

Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken, vorsichtig schälen und in feine Scheiben hobeln und gleichmäßig auf Teller anrichten.

Mit Salz, Pfeffer und etwas Öl würzen.

Die Nockerl mit einem Löffel ausstechen und auf dem roten Rüben Carpaccio anrichten.