

# RANDENCARPACCIO

mit karamellisiertem Ziegenkäse

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

### DRESSING

1 EL weißer Balsamico Essig  
1 EL Olivenöl  
etwas Meersalz  
etwas Pfeffer weiß

### CARPACCIO

1 Stk. Rote Beete  
1 Birne

### ZIEGENWEICHKÄSE

100 g Ziegenweichkäse  
2 EL Ahornsirup  
1 TL Zitronenthymian

## ZUBEREITUNG

- 1 Für das Dressing alle Zutaten miteinander vermischen.
- 2 Die Rote Beete schälen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Die Birnen waschen und der Länge nach ebenso in hauchdünne Scheiben schneiden.
- 3 Den Ziegenweichkäse in etwa 1.5 cm dicke Scheiben schneiden. Gemeinsam mit etwas Ahornsirup in einer Pfanne bei mittlerer Hitze vorsichtig 2-3 Minuten auf beiden Seiten anbraten.
- 4 Die Rote-Beete- und die Birnenscheiben abwechselnd im Kreis auf einem Teller anrichten und mit etwas Dressing beträufeln. Die karamellisierten Ziegenkäsescheiben darauflegen. Mit Sesam und frischen Thymian Blättern garnieren.

ATLANTIS  
• BASEL •



SEIT 1947