

Wenn man mal eine Vorspeise servieren möchte, die nicht jeder hat oder einen Salat zum Grillen benötigt der schnell geht und eine großartige Wirkung hat

Mairübchen Carpaccio mit selbstgemachten Kartoffelsemmeln

Kartoffelsemmeln

300 g	Kartoffel (125ml Kochwasser auffangen)
300 g	Mehl, darf gerne auch eine Mischung aus Dinkel / Dinkelvollkornmehl, Weizenmehl sein
2 Pk.	Trockenhefe
125 ml	Kochwasser von den Kartoffeln
	Salz, Brotgewürz nach Belieben

Hefe im lauwarmen Kochwasser auflösen

Kartoffeln reiben mit Mehl mischen, Gewürze und Salz zugeben, untermischen

Mehl Kartoffelmischung mit Hefewasser verkneten

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen

Teig bei Zimmertemperatur 30 Min gehen lassen

Mit NASSEN Händen Semmel formen (ca. 12 Stück), auf ein Backblech mit Backpapier legen, 4 cm Abstand lassen, gehen leicht auf.

15 Minuten auf 180 Grad backen.

Nach 15 Min auf 150 Grad zurückschalten und noch einmal 15 min backen lassen.

Mairübchen Carpaccio

3	Mairübchen
1 Bund	Radieschen
2 Eßl.	Olivenöl
3 Eßl.	Neutrales Öl (Sonnenblumenöl, Rapsöl.)
2 Eßl.	Weißweinessig
2 Eßl.	Rotweinessig
	Salz, Pfeffer- grob aus der Mühle, Zucker
½ Bund	Schnittlauch

Mairübchen schälen, in sehr feine Scheiben hobeln oder schneiden, in eine Schüssel geben, einsalzen, ziehen lassen.

Radieschen ebenfalls dünn hobeln oder schneiden.

Das gezogene Wasser von den Mairübchen abgießen, entweder auf einzelne Teller oder auf eine Platte wie Carpaccio anrichten.

Die beiden Essigsorten mit Zucker und ggf. Salz mischen, verrühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben. Dann die zwei Öle hinzugeben und mit Essig zu einer Emulsion aufschlagen. Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Die Hälfte des Dressings auf die Mairübchen geben, die Radieschen auf den Mairübchen verteilen, restliches Dressing auf dem Carpaccio verteilen.

Den Schnittlauch fein schneiden und über das Carpaccio streuen

Je nach Geschmack noch etwas groben Pfeffer aus der Mühle darüber geben