



Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	Kulinarische Erlebnisse	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	Rezepte	Esskultur		
Rezepte Mallorca/Spanien		Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt		

Carpaccio de remolacha con creme fraiche y aciete de trufu

Rote Bete-Carpaccio mit Crème fraîche und Trüffelöl



Ein Rezept von Sven Dresselmann nachzulesen in El Gustario de Mallorca und der tödliche Schatten.

Zutaten:

Rote Bete (gekocht)
Crème fraîche
Trüffelöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Und so wird es gemacht:

Als Erstes (ganz wichtig) Gummihandschuhe überziehen. Mit einem scharfen Messer die Rote-Bete-Kugeln in ganz dünne Scheiben schneiden. Und auf dem Teller auslegen. Die Crème fraîche auf den Scheiben verteilen, das geht am besten mit zwei kleinen Löffeln. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Einfacher geht es kaum und Ihre Gäste werden begeistert sein.

Brigitte Lamberts
info@brigitte-lamberts.de

Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca bei [Facebook](#)

