

Heumrüben Carpaccio mit gebratenen Steinpilzen und Tiroler Bio Bergkäse



Heumrüben Carpaccio © Martin Schotte

Zubereitung

Die Heumrübe waschen und schälen. Dann hauchdünn aufschneiden. Das geht am leichtesten mit einer Aufschnittmaschine. Die 100ml Olivenöl mit den 30ml Apfelessig und einem Stabmixer zu einer Marinade mischen. Mit je einer Prise Salz und Zucker abschmecken.

Nochmals gut durch mixen. Die Marinade auf einen Teller pinseln. Das Heumrüben Carpaccio kreisförmig auflegen. Nochmals mit der Marinade beträufeln, und kühl stellen. Jetzt die Steinpilze in Scheiben schneiden und in einer flachen Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Mit etwas Salz würzen. Die noch warmen Steinpilze auf den Carpaccio Tellern verteilen und jeweils noch ein

Zutaten

Zutaten für 4 Personen:

- 1 mittelgroße Heumrübe
- 3 mittelgroße feste Steinpilze
- 100 ml Olivenöl
- 150g Tiroler Bio Bergkäse – wir nehmen gerne den von „Bio vom Berg“ der Tiroler Bergbauern, aber es geht auch jeder andere Hartkäse
- 30 ml Apfelessig

paar Tropfen Marinade auf die Steinpilze träufeln. Den Bio Bergkäse hobeln und je nach Belieben mehr oder weniger über den Steinpilzen und dem Carpaccio verteilen. Mit etwas Schnittlauch garnieren – GENIESSEN!

- Salz
- Zucker
- Olivenöl zum Anbraten
- Schnittlauch, geschnitten

Profi-Tipp

Tipp: Die Halmrübe, auch Heumrübe genannt, ist reich an Vitaminen!

Quellenangabe

Rezept von Martin Schotte, Küchenkünstler in der [Gastwirtschaft & Hotel Holzinger](#)