Gemüse-Carpaccio

Zutaten für das Zitronendressing:
½ Zwiebel
50 ml Gemüsebrühe
50 ml frischgepresster Zitronensaft
2 TL scharfer Senf
½ Eigelb
200 ml Öl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Zitronensaft, Senf und die halbe in grobe Stücke geschnittene Zwiebel und das Ei in einen Mixer geben. Mit Gemüsebrühe auffüllen, mixen und das Öl langsam dazugeben. Am Ende mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten für das Carpaccio(für 4 Personen):
1 Zucchini
1 Karotte
½ Salatgurke
1 gegarte Rote Bete
50 g Parmesan, Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Die Karotte schälen und in kochendem Salzwasser drei Minuten blanchieren. Kalt abschrecken. Die Zucchini und die Gurke waschen. Alles Gemüse in dünne Scheiben schneiden, mit einem Hobel oder einem Sparschäler. Auf vier Tellern anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen und das Dressing darüber träufeln und den Parmesan mit einer Reibe über den Teller verteilen.