

## Carpaccio de kiwi à la crème de ricotta

Mars



### Ingrédients

Ingrédients pour 4 personnes :

- 60 g de noix
- 2 citrons (12 c.à.s. de jus)
- 4 c.à.c. de miel
- 400 g de ricotta (ou de fromage blanc)
- 8 kiwis (p.ex. 4 verts et 4 jaunes)

### Préparation

- Hacher grossièrement les noix et les faire griller dans une poêle sans matière grasse jusqu'à ce qu'elles soient parfumées. Les laisser ensuite refroidir.
- Laver soigneusement les citrons, les sécher et râper le zeste. En râpant, veiller à ne pas râper la partie blanche du zeste de citron, car elle est généralement amère.
- Presser le jus des citrons. Mélanger 12 c.à.s. de jus de citron avec 4 c.à.c. de miel. Réchauffer légèrement le miel s'il est trop ferme. Toutefois, il ne doit pas dépasser 40°C, sinon les substances positives seront perdues.
- Mélanger 4 c.à.s. de cette sauce avec la ricotta et le citron râpé.
- Laver les kiwis, les sécher et les couper en fines tranches. Répartir celles-ci en forme d'anneau sur 4 assiettes à dessert, en laissant le centre libre.
- Déposer la crème de ricotta au centre de l'assiette, arroser les tranches de kiwis avec le reste de la vinaigrette au miel et au jus de citron et parsemer le tout de noix.
- Servir immédiatement.



## Kiwi-Carpaccio mit Ricotta-Creme

März



### Zutaten

Zutaten für 4 Personen:

- 60 g Walnüsse
- 2 Zitronen (12 EL Saft)
- 4 TL Honig
- 400 g Ricotta (ersatzweise Quark)
- 8 Kiwis (z.B. 4 grüne und 4 gelbe)

### Zubereitung

- Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Anschließend abkühlen lassen.
- Die Zitronen gründlich waschen, abtrocknen und die Schale raspeln. Beim Raspeln darauf achten, dass man nicht den weißen Teil der Zitronenschale reibt, denn der ist meist bitter.
- Die Zitronen pressen. 12 EL Zitronensaft mit 4 TL Honig verrühren. Den Honig leicht erwärmen, falls er zu feste ist. Allerdings nicht über 40°C, da ansonsten positive Inhaltsstoffe verloren gehen.
- 4 EL des Honig-Zitronensaft-Dressings mit Ricotta und Zitronenabrieb vermischen.
- Die Kiwis waschen, abtrocknen und in feine Scheiben schneiden. Diese auf 4 Dessertteller ringförmig verteilen, dabei die Mitte frei lassen.
- Ricotta-Creme in die Mitte des Tellers geben, Kiwischeiben mit dem Rest des Honig-Zitronensaft-Dressings beträufeln und alles mit Walnüssen bestreuen.
- Sofort servieren.

