



Rezept

der Woche

Rote Beete-Carpaccio

Zutaten für 4 Personen	5-6	Walnüsse
	50 g	Zucker
	2 TL	Butter
		Öl, für die Alufolie
	200 g	Ackersalat
	2	Birnen
		Butter, zum Andünsten
	ca.	
	200 g	Rote Bete in ganzen Knollen!
		Für das Dressing:
	50 g	Speck, fein gewürfelt (schmeckt auch ohne)
	2	Schalotten, fein gewürfelt
	3 EL	Balsamico oder Himbeeressig
	1/2 TL	Honig
	1 TL	milder Senf
	Salz und Pfeffer	
5 EL	Walnussöl	

Zubereitung

Die Rote Beete kochen, schälen und in dünne Scheiben hobeln.

Die Walnüsse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz leicht zerkleinern, in einer Pfanne bei nicht zu großer Hitze trocken rösten, herausnehmen, beiseite stellen.

Ein Stück Alufolie dünn mit Öl bestreichen.

Zucker mit 2 EL Wasser in einem Topf aufkochen, Nüsse zugeben und mit einem Holzlöffel kräftig umrühren bis der Zucker karamellisiert und flüssig wird. Die Butter unterrühren. Die Masse nun auf die Alufolie gießen und rasch verstreichen. Vorsicht, heiß! Ruhen lassen.

Birnen waschen, trocknen, vierteln. Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden, in etwas Butter kurz andünsten, herausnehmen.

In das Bratfett die Speck- und Schalottenwürfel geben, anbraten, herausnehmen. Pfanne mit Balsamico-Essig ablöschen, Honig und Senf zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne in eine Schüssel geben und das Walnussöl kräftig unterschlagen, abschmecken.

Ackersalat putzen, waschen, trocken schleudern. Im Dressing wenden, in die Mitte von vier Portionstellern verteilen, mit der Speck-Schalottenmischung bestreuen. Außenherum die Birnenspalten und Rote Bete-Scheiben arrangieren. Das restliche Dressing in Streifen darüber träufeln. Zum Schluss das Krokant in Stücke brechen und auf dem Carpaccio verteilen.

Statt Krokant schmeckt auch etwas Frischkäse



Hunger? Dann mal los ...!