

Rote Beete Carpaccio

Für 4 Personen:

200 g Feldsalat
2 Birnen
Butter, zum Andünsten der Birnen

2 Knolle/n Rote Bete, frische oder vorgekochte (vakuumverpackt), ca. 200 g

Für das Dressing:

50 g Speck, fein gewürfelt
2 Schalotten, fein gewürfelt
5 EL Holunder Balsamico
5 EL Kürbiskernöl

Rohe Rote Bete-Knollen in Salzwasser ca. 40 Minuten kochen, abschrecken, schälen. In dünne Scheiben hobeln.

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

In das Bratfett die Speck- und Schalottenwürfel geben, anbraten, herausnehmen. Rest mit Balsamico ablöschen. Aus der Pfanne in eine Schüssel geben und das Kürbiskernöl kräftig unterschlagen, abschmecken.

Feldsalat putzen, waschen, trocken schleudern. Im Dressing wenden, in die Mitte von vier Portionstellern verteilen, mit der Speck-Schalottenmischung bestreuen, die Birnenspalten und Rote Bete-Scheiben arrangieren. Den Rest vom Dressing darüber träufeln.

