

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.



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:

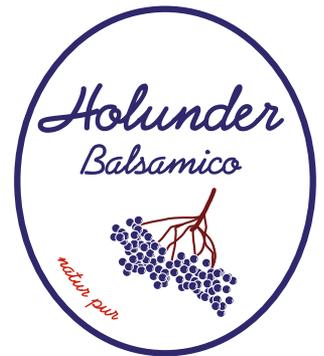
50 g Speck, fein gewürfelt
2 Schalotten, fein gewürfelt
5 EL Holunder Balsamico
5 EL Kürbiskernöl

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.



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.



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.





**Handgemachter Frucht-Balsamico
aus Bio-Essig und handgemachtem
Fruchtsaft oder Fruchtmark.
Bereits fertig gewürzt!**

In den Sorten:

Mirabelle

Himbeere

Quitte

Holunderblüte

Holunderbeere

**Weitere Produkte, Bestellmöglichkeiten und Rezepte
unter www.fruchtfein.de**



**Handgemachter Frucht-Balsamico
aus Bio-Essig und handgemachtem
Fruchtsaft oder Fruchtmark.
Bereits fertig gewürzt!**

In den Sorten:

Mirabelle

Himbeere

Quitte

Holunderblüte

Holunderbeere

**Weitere Produkte, Bestellmöglichkeiten und Rezepte
unter www.fruchtfein.de**



**Handgemachter Frucht-Balsamico
aus Bio-Essig und handgemachtem
Fruchtsaft oder Fruchtmark.
Bereits fertig gewürzt!**

In den Sorten:

Mirabelle

Himbeere

Quitte

Holunderblüte

Holunderbeere

**Weitere Produkte, Bestellmöglichkeiten und Rezepte
unter www.fruchtfein.de**



**Handgemachter Frucht-Balsamico
aus Bio-Essig und handgemachtem
Fruchtsaft oder Fruchtmark.
Bereits fertig gewürzt!**

In den Sorten:

Mirabelle

Himbeere

Quitte

Holunderblüte

Holunderbeere

**Weitere Produkte, Bestellmöglichkeiten und Rezepte
unter www.fruchtfein.de**