

Carpaccio von Roter Bete mit Birnen, Feldsalat und Kürbiskrokant

für 6 Personen als Vorspeise

Zutaten:

Kürbiskrokant

etwas	Pflanzenöl
50 g	Kürbiskerne
50 g	Zucker
2 EL	Wasser
10 g	Butter

Carpaccio

250 g	Rote Bete
(200 g	rote Bete gegart und vakuumverpackt – alternativ)
150 – 200 g	Feldsalat
2	Birnen
20 g	Butter
50 g	Speck, fein gewürfelt
1	Zwiebel
6 EL	Balsamico, weiß
1 TL	Honig
2 TL	Senf
	Salz, Pfeffer
10 EL	Kürbiskernöl

Zubereitung:

Ein Backblech dünn mit Öl bestreichen. Die Kürbiskerne in einer Pfanne trocken rösten, herausnehmen und zur Seite stellen.

Zucker mit Wasser aufkochen, Kürbiskerne zugeben, kräftig umrühren bis der Zucker karamellisiert und flüssig wird. Butter zugeben und unterrühren. Die Masse auf das Backblech gießen, rasch verstreichen und abkühlen lassen.

Rote Bete ca. 40 Minuten in Salzwasser garen, abschrecken, schälen und abkühlen lassen. Anschließend in sehr dünne Scheiben hobeln.

Feldsalat putzen, waschen und gut trockenschleudern.

Birnen waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden.

Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln.

Butter in einer Pfanne zerlassen und Birnen kurz andünsten, herausnehmen und zur Seite stellen.

Speck in die Pfanne geben und kross anbraten. Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten.

Beides herausnehmen und zur Seite stellen.

Zutaten für das Dressing (bis auf das Öl) in die Pfanne einrühren und anschließend in eine Schüssel umfüllen; Kürbiskernöl zugeben und abschmecken.

Zum Anrichten die Rote Bete-Scheiben und die Birnenspalten auf einen Teller legen. Zwiebel-Speck-Mischung darauf verteilen. Feldsalat aufsetzen und Dressing darüber träufeln. Krokant darüber streuen und servieren

Tipp: Statt Kürbiskernöl kann auch ein neutrales Öl verwendet werden. Die Kürbiskerne können durch Walnüsse ersetzt werden. Statt Balsamicoessig kann auch ein Apfel- oder Himbeereessig verwendet werden.