

Rote-Bete-Carpaccio, Feldsalat, Zucchini-Schafkäse-Spieße

Für zwei Personen

50 g Speck	2 Knollen Rote Bete	1 Zucchini, groß
2 Schalotten	2 Birnen	200 g Feldsalat
50 g Kürbiskerne	400 g Schafskäse	2 TL Butter
3 EL Balsamico	$\frac{1}{2}$ TL Honig	1 TL Senf
1 Stiel Petersilie	1 Stiel Thymian	1 Stiel Dill
5 EL Kürbiskernöl	50 g Zucker	Öl, Butter
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Grillstufe vorheizen. Die Zucchini von den Enden befreien, das Kerngehäuse entfernen und in schmale, lange Streifen von jeweils 4x30 Zentimeter schneiden. Den Schafskäse in Würfel schneiden und mit den Kräutern und dem Pfeffer würzen. Jeweils einen Käsewürfel in eine Zucchini-Scheibe einwickeln. Eine weitere Zucchini-Scheibe in die entgegengesetzte Richtung umwickeln, so dass ein Paket entsteht. Die Käse-Zucchini-Päckchen anschließend aufspießen und im Backofen 20 Minuten backen. Derweil die Kürbiskerne trocken rösten, herausnehmen und beiseite stellen. Ein Stück Alufolie mit dem Öl bestreichen. Den Zucker anschließend mit zwei Esslöffeln Wasser aufkochen, die Kürbiskerne zugeben und kräftig umrühren, bis der Zucker karamellisiert und flüssig ist. Die Butter anschließend unterrühren. Die Masse auf die Alufolie gießen und rasch verstreichen. Hiernach die Rote Bete schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Birnen waschen, abtrocknen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch anschließend in dünne Spalten schneiden. Die Birnenstücke in der Butter kurz andünsten und anschließend herausnehmen. Die Schalotten abziehen und kleinhacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden. In das Birnen-Bratfett die Speck- und Schalottenwürfel geben, anbraten und herausnehmen. Den restlichen Bratensaft mit dem Balsamico ablöschen, den Honig und den Senf hinzugeben und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Nächstes die Speck und Schalottenwürfel mit dem Bratensaft mischen. Das Kürbiskernöl anschließend kräftig unterschlagen. Den Feldsalat putzen, waschen, trockenschleudern und anschließend in dem Dressing wenden. Den Krokant in kleine Stücke brechen.

Claudia Ellendt am 29. Oktober 2013