

Rote Bete im Walnuss-Gewürzmantel, Speck-Birnen, Salat

Für zwei Personen

Für die Rote Bete:

4 Knollen Rote-Bete	1 Knoblauchzehe	2 EL Weißweinessig
2 EL Zucker	4 EL Olivenöl	$\frac{1}{4}$ TL feines Salz

Für die Panierung:

2 EL Gewürzbrot	200 ml Wasser	4 EL Mehl
2 EL Speisestärke	6 EL Walnusskerne	1 TL Backpulver
1 TL Lebkuchengewürz	$\frac{1}{2}$ TL feines Salz	

Für den Salat:

150 g Feldsalat	50 g Wildkräutermischung	2 EL Walnüsse
1 Schalotte	3 EL Weißweinessig	4 EL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Speckbirnen:

1 Nashi-Birne	5 Scheiben Tiroler Speck	1 Prise Zucker
---------------	--------------------------	----------------

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Öl in der Fritteuse erhitzen.

Für die Rote Bete diese schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Öl, Essig, Zucker, Knoblauch und Salz mischen, auf einem Backblech verteilen und im Ofen circa 20 Minuten garen. Salat putzen und waschen. Für das Dressing Schalotten abziehen, fein hacken und mit Öl, Essig Salz und Pfeffer verquirlen. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.

Das Brot mit den Walnusskernen in der Moulinette zerkleinern und mit Wasser, Mehl, Stärke, Backpulver, Lebkuchengewürz und Salz zu einem glatten Teig verrühren.

Für die Speckbirne die Birne in Spalten schneiden und mit dem Tiroler Speck umwickeln. Im vorgeheizten Backofen auf einem Blech circa zehn Minuten garen, bis der Speck knusprig ist. Etwas Wasser und Zucker in eine Pfanne geben und rühren, bis Karamell entsteht. Die Birne am Ende kurz durch die Pfanne ziehen.

bis an einem hineingehaltenen Holzlöffel kleine Bläschen hochsteigen. Hitze etwas zurückschalten. Die abgekühlten Rote-Bete-Stücke leicht mit Mehl bestäuben und durch den Backteig ziehen. Mit einer Gabel herausholen, etwas abtropfen lassen und im heißen Fett knusprig ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausholen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Salat mit dem Dressing mischen und sofort mit der frisch gebackenen Roten Bete, den gerösteten Nüssen und den Speckbirnen servieren.

Jenny Höhne am 14. Dezember 2016