

Wurst-Spätzle, Semmelbrösel-Schmelze, Rote-Bete

Für zwei Personen

Für die Wurstspätzle:

200 g gerauchte Schinkenwurst 3 Eier 150 g Mehl, 405
½ Bund glatte Petersilie Salz

Für das Carpaccio:

2 Rote-Bete-Knollen 1 Limette, Saft 100 g Walnüsse
1 EL flüssiger Honig 100 ml dunkler Balsamico 100 ml Olivenöl
Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Schmelze:

100 g Semmelbrösel 100 g Butter

Für die Garnitur:

3 Zweige krause Petersilie

Für die Wurstspätzle:

Einen großen Topf mit Wasser erhitzen. Mehl und Eier in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. Teig mit einem Holzlöffel schlagen, bis er eine zähflüssige Konsistenz erreicht. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen. Haut der Wurst entfernen, Wurst in kleine Würfel schneiden und Petersilie fein hacken. Beides zum Teig geben. Wenn das Wasser kocht, ordentlich salzen. Spätzleteig in das Wasser schaben.

Einmal aufschäumen lassen, Spätzle herausholen und in eine Schüssel mit lauwarmem, kräftig gesalzenem Wasser geben. Direkt vor dem Anrichten absieben.

Für das Carpaccio:

Rote Bete schälen und mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Rote Bete kurz von beiden Seiten andünsten. Mit Balsamico ablöschen und weiter dünsten, bis sie weich ist. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl rösten. Öl, Saft der Limette und Honig zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Carpaccio auf einem Teller ausbreiten, mit Dressing beträufeln und Walnüsse darüber streuen.

Für die Schmelze:

Semmelbrösel in Butter schmelzen.

Für die Garnitur:

Carpaccio mit Petersilie garnieren.

Paul Berger am 07. Oktober 2024