

# Vorspeise

Bete-Carpaccio, Birne, Walnuss, Speck

Zutaten:

2 St. Rote Bete, Knollen

2 St. Gelbe Beete

0.25 St. Frisée Salat

2 Bund Rucola

60 g Walnüsse

1 St. Birne

30 ml Walnussöl

30 ml Balsamico, hell

Senf

80 g Tiroler Speck

60 ml Traubenkernöl

Salz

Pfeffer

Zucker

Zubereitung:

Auf den Tellern mit Hilfe eines Pinsels eine dünne Schicht Walnussöl auftragen. Rote und Gelbe Bete schälen und roh mit der Aufschnittmaschine oder einer Mandoline in sehr feine Scheiben hobeln und auf den Tellern als Kreise anrichten. Walnüsse grob hacken und in der Pfanne leicht rösten. Salate putzen und klein zupfen. Aus Balsamico, etwas Senf und Traubenkernöl unter Zugabe von Salz, Pfeffer und Zucker eine Marinade zubereiten. Den Salat darin marinieren und auf der Bete verteilen. Walnüsse darüber streuen und mit fein geschnittenem Tiroler-Speck und gehobelter Birne garnieren.