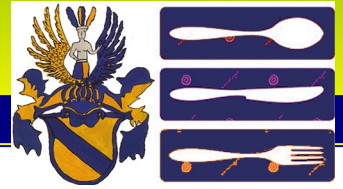


Ingrediënten

- 120 g Walnusse
- 60 g Weisser Basterdsuiker
- 2 TL Butter
- Alufolie OL f. Alufolie
- 150 g Rucola
- 2 st Birnen
- n.b. Butter,
- 4 knollen Rote Beete
- 2 knol Rose Beete
- 2 knol Gelbe Beete
- Dressing:
- 150 g Speck
- 3 st Schalotten,
- 18 EL Himbeeressig
- 3 TL Honig
- 8 TL Senf, grob
- n.b. Salz & Pfeffer

MeP

- WICHTIG! DIE RÜBEN ZUERST IN DREI VERSCHIEDENEN TÖPFEN KOCHEN, DAS DAUERT 40 MINUTEN. Rüben putzen, nicht schälen, sondern nur die Enden abschneiden
- Walnüsse abwiegen, trocken rösten in einer Pfanne
- Zucker abwiegen
- Alufolie vorbereiten
- Butter abmessen
- Birnen waschen, trocknen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden
- Rucola putzen, waschen und trocknen
- Speck abwiegen und in Brunoise schneiden
- Schalotten in Brunoise abwiegen
- Himbeeressig abmessen



- Honig abmessen
- Senf abmessen
- Walnussöl abmessen

Bereidingswijze

1. Zucker und 6 EL Wasser in einem Topf zum Kochen bringen
2. Walnüsse hinzufügen und mit einem Holzlöffel umrühren, bis der Zucker zu karamellisieren beginnt.
3. Butter untermischen
4. Gießen Sie die Mischung auf eine Aluminiumfolie und lassen Sie sie abkühlen
5. Die rohen Rüben in Salzwasser kochen (ca. 40 Minuten)
6. Mit Eiswasser abschrecken und dann schälen
7. Birnenscheiben in Butter anbraten, herausnehmen
8. In derselben Bratpfanne den Speck und die Schalotten anbraten und herausnehmen
9. Restlichen Pfanneninhalt mit Himbeeressig ablöschen
10. Honig und Senf hinzufügen
11. Mit Salz und Pfeffer würzen
12. Geben Sie diese Mischung in eine Schüssel und fügen Sie die Walnüsse hinzu
13. Nochmals abschmecken und würzen
14. Anrichten auf dem Teller ganz nach Ihrem Geschmack!