

# Rote Beete - Birnensalat mit Rauke und karamellisierten Walnüssen

(für 4 Personen)



<b><i>Rote Beete - Birnensalat</i></b>	300 g	kleinere Rote Beete o. 3 Stck.
	1 $\frac{1}{2}$ Stck.	reife Birnen
	70 g	Rauke (kleine Blätter)
	80 g	Walnusskerne
	80 g	Zucker
	20 ml	Birnenschnaps
	1 Stck.	Zwiebel
	1 Stck.	Zitrone
		Salz, Essig, Nelke, Lorbeerblätter
<b><i>Dressing:</i></b>	40 ml	Apfelbalsamessig
	40 ml	Walnussöl;
		Salz, schwarzer Pfeffer, Zucker
<b><i>Garnitur:</i></b>	10 g	Rote Beete Sprossen
		Walnusskerne

## Zubereitung:

- Rote Beete in Wasser mit Nelke, Essig, Zwiebel, Lorbeerblätter und Salz bissfest kochen, anschließend in kaltem Wasser abkühlen, pellen und bereitstellen
- Birnen schälen. Daraus exakte (große) Brunoise schneiden und in Zitronensaft und Birnenschnaps marinieren.
- Zucker karamellisieren und die Walnuskerne damit vermischen. Anschließend karamellierte Walnüsse auf einem Backpapier auskühlen lassen, danach groß stoßen oder hacken.
- Raukeblätter waschen und trocknen, Dressing bereiten
- Rote Beete Scheiben kreisförmig auf dem Teller anrichten. Marinierte Birnenbrunoise an der Innenseite der Roten Beete verteilen. A la minute Raukeblätter mit dem Dressing vermischen und exakt in der Mitte des Kreises anrichten. Die gestoßenen Walnuskerne und die Sprossen auf der Rauke dekorieren.