

Käse-Schinken-Tasche auf Rote-Bete-Carpaccio, Birnen

Für zwei Personen

Für das Carpaccio:

100 g Rucolasalat 2 Birnen 2 Knollen vakuumierte Rote-Bete
2 TL Butter

Für das Dressing:

50 g Speck 2 Schalotten 3 EL dunklen Balsamico
 $\frac{1}{2}$ TL Blütenhonig 1 TL Senf 5 EL Kürbiskernöl
Salz schwarzer Pfeffer

Für die Käse-Schinken-Tasche:

100 g gereifter Ziegenkäse 2 Filoteigblätter 5 Scheiben Schinken
1 TL Gewürzpulver Öl

Für das Kürbiskrokant:

50 g Kürbiskerne 50 g Zucker 2 TL Butter
1 EL Rapsöl

Für die Käse-Schinken-Taschen Öl in einer Pfanne erhitzen.

Eine Fritteuse vorheizen.

Den Ziegenkäse in kleine Stücke zerteilen, in den Schinken einwickeln, mit dem 5-Gewürzpulver gut würzen und in den Filoteig zu viereckigen Taschen einschlagen. Die Täschchen für zehn Minuten in die Fritteuse geben, bis sie goldgelb sind. Auf Küchenpapier entfetten.

Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Olivenöl anrösten, herausnehmen und beiseite stellen. Ein Stück Alufolie dünn mit Rapsöl bestreichen.

Den Zucker mit zwei Esslöffeln Wasser in einem Topf aufkochen, die Kürbiskerne zugeben und mit einem Holzlöffel kräftig umrühren, bis der Zucker karamellisiert und flüssig wird. Die Butter unterrühren. Die Mischung auf die Alufolie gießen, rasch verstreichen und abkühlen lassen. Für das Carpaccio die Rote-Bete-Knollen in dünne Scheiben hobeln. Die Birnen waschen, abtrocknen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden, in etwas Butter kurz andünsten und herausnehmen.

Die Schalotten abziehen und klein hacken. Den Speck und die Schalotten in dem Bratfett anbraten und wieder entnehmen. Das restliche Bratfett mit dem Balsamico-Essig ablöschen, den Honig und den Senf zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing aus der Pfanne in eine Schüssel geben und das Kürbiskernöl kräftig unterschlagen und abschmecken.

Den Rucolasalat waschen und trocken schleudern. Abschließend im Dressing wenden.

Den Salat auf dem Rote-Bete-Carpaccio anrichten und mit der Speck-Schalottenmischung bestreuen. Darauf die Birnenscheiben legen und den Rest vom Dressing darüber träufeln. Obenauf die Käse-Schinken-Taschen geben. Das hergestellte Krokant in Stücke brechen und das Essen damit garnieren.

Sascha Weidig am 17. März 2015