

Möhren und Speck auf Walnuss-Brot

Für 4 Personen

Für das Möhrenpüree:

4 Schalotten	800 g Möhren	4 EL Olivenöl
Salz	200 ml Weißwein	50 ml Sahne

Für die Möhrenchips:

2 gelbe Möhren	Salz	200 ml Rapsöl
2 EL Mehl		

Für den Bauchspeck:

2 EL Rapsöl	100 g Bauchspeck
-------------	------------------

Zusätzlich:

250 g Walnussbrot

Für das Möhrenpüree die Schalotten und die Möhren putzen, schälen und in etwa 3 mm feine Scheiben schneiden.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin andünsten.

Die Möhren dazugeben und 12 Minuten mitdünsten, mit Salz würzen.

Den Wein angießen und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen.

Dann die Möhren zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten weich dünsten.

In der Zwischenzeit für die Möhrenchips die Möhren schälen und längs in etwa 1 mm feine Scheiben schneiden oder hobeln.

Möhrenscheiben auf eine Platte legen, mit Salz bestreuen und etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Von den gedünsteten Möhren eventuell noch vorhandene Flüssigkeit in ein Schälchen abgießen.

Die gedünsteten Möhren im Küchenmixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren und, falls nötig, noch etwas Kochflüssigkeit und nach Belieben etwas Sahne untermischen.

Für die Möhrenchips das Öl in einem Topf auf etwa 160 Grad erhitzen.

Die gesalzenen Möhrenscheiben abtupfen, dann auf beiden Seiten mit Mehl bestäuben und überschüssiges Mehl abklopfen.

Die Möhren im heißen Öl portionsweise knusprig frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz bestreuen.

Die Möhrenchips nach Belieben im Backofen bei 50 Grad Umluft und leicht geöffneter Ofentür auf dem Ofengitter noch ein paar Minuten trocknen lassen.

Für den Bauchspeck das Öl mit den Speckscheiben in einer Pfanne langsam erhitzen und knusprig braten.

Den Speck auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Möhrenpüree nochmals kurz erhitzen, abschmecken und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben.

Das Walnussbrot in Scheiben aufschneiden (pro Portion 2 Scheiben). Auf jede Scheibe Walnussbrot einen großen Klecks Möhrenpüree spritzen. 1 Scheibe Bauchspeck darauflegen, wieder einen Klecks Möhrenpüree darauf spritzen und 2 Möhrenchips hineinstecken.

Nach Belieben mit Möhrengrün garnieren und sofort servieren.

Andreas Schweiger am 07. Oktober 2021