

## Rezept zu Sendung #65

Mit Anna Krämer und Juliette Guerin von „Fair Teiler Haßloch“

### Rote Bete Carpaccio & Schmorgurke mit Kartoffelpüree

#### Zutaten :

Rote Bete  
Birnen  
Salat  
Schlotten  
Tomaten  
Gurken  
Speck  
Kartoffeln  
Butter  
Salz & Pfeffer  
Muskatnuss  
Öl  
Senf  
Essig

Die Rote Beete abkochen - schälen und mit einem Hobel dünn hobeln. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen lassen. In der Zwischenzeit die Gurken schälen, entkernen , längs halbieren und in Finger-dicke Scheiben schneiden dazu kommen 2 Tomaten die in grobe Würfel geschnitten werden. Die Birnen schälen entkernen und längs aufschneiden und in einer Pfanne mit den gewaschenen und geschnittenen Lauchzwiebeln anbraten. Speck in einer Pfanne anbraten. Zu den Schmorgurken kommt am Schluss grob geschnittener Dill. Für das Dressing Senf, Honig, Olivenöl und Essig , Salz & Pfeffer zusammen verühren. Aus den gekochten Kartoffeln werden aus Schlagsahne, Salz, Pfeffer, Butter, Muskatnuss - Kartoffelbrei. Die Rote Beete schein anrichten darauf die Birnen mit Lauchzwiebeln. Danach den Kartoffelbrei und die Schmorgurke auf dem gleichen Teller anrichten.

Viel Spaß beim nachkochen!

Euere Anna Krämer und Juliette Guerin