

Rote Bete Kartoffelsalat | Mozzarella | Fermentierter Pfeffer

Dauer: 40 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Fleisch

Zutaten für 4 Personen:

Equipment:

min. 1 Pfanne
min. 1 Topf

Gewürze & Zutaten:

2 Rote Bete, ca. 500 g
etwas Olivenöl
etwas Salz
50 ML Essig hell
Etwas Purple Curry
400 g Grenaille Kartoffeln
Kleine Kapern
1 1 Bund Grüne Soße Kräuter gehackt
4 Scheiben Panchetta auf Stufe 6 (mm) geschnitten oder anderen Speck
Etwas Kampot Pfeffer, fermentiert
4 große Kugeln Büffelmozzarella

Zubereitung

- 1 Die Rote Bete schälen, in 2 – 3 mm Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten.
- 2 Leicht salzen und etwa 50 ml Essig und 3 g Purple Curry zugeben.
- 3 Nun mit Deckel bei niedriger Hitze zugedeckt garen und dabei immer wieder durchschwenken. Gegebenenfalls etwas Wasser zugeben. Das dauert etwa 30 Minuten.
- 4 Währenddessen die Grenaille Kartoffeln mit Schale in kaltem Salzwasser aufsetzen und gar kochen (ca. 20 Minuten).
- 5 Die Kartoffeln etwas ausdampfen lassen und mit der Schale in 3 – 4 mm dicke Scheiben in eine große Schüssel schneiden.
- 6 Wenn die Rote Bete fast weich ist, mit den Kartoffeln mischen und mit Essig, Öl, Kapern und gegebenenfalls etwas Wasser oder Brühe zu einem sämigen Salat mischen.
- 7 Kurz vorm Anrichten mit den gehackten Kräutern bestreuen.

-
- 8 Den Mozzarella aus der Lake nehmen und gut abtropfen lassen. Zerreißen und auf dem Kartoffel- Bete-Salat anrichten.

 - 9 Die Panchettascheiben in Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig braten. Reichlich mit zerdrücktem Kampot-Pfeffer bestreuen und auf dem Mozzarella anrichten.

 - 10 Natürlich schmeckt's auch ohne Speck! Den Pfeffer dann in etwas Olivenöl anrühren und über den Mozzarella geben!