



Rote-Bete-Salat mit Walnüssen

6 Portionen

400 g Rote Bete

2 EL Apfelessig

2 EL Walnussöl

50 g Walnuskerne

Salz

Pfeffer

Kümmel, gemahlen

1 Apfel (z.B. Boskoop)

1 Orange

Rote Bete kochen, schälen und nicht zu grob reiben

Apfel schälen und reiben

Orange filetieren

Walnuskerne grob hacken

Rote Bete, Apfel, Walnuskerne, Apfelessig und Walnussöl vermengen, Sparsam salzen und pfeffern und mit gemahlenem Kümmel abschmecken. Den Salat in Vorspeisenringe von 6 cm Durchmesser füllen, zusammendrücken und den Ring wieder abziehen. Ausgetretenen Saft mit Küchenkrepp aufsaugen. Mit je 2 Orangenfilets garnieren.

Als Garnitur eignet sich Feldsalat.

Dazu warme geräucherte Entenbrust und Grauburgunder.